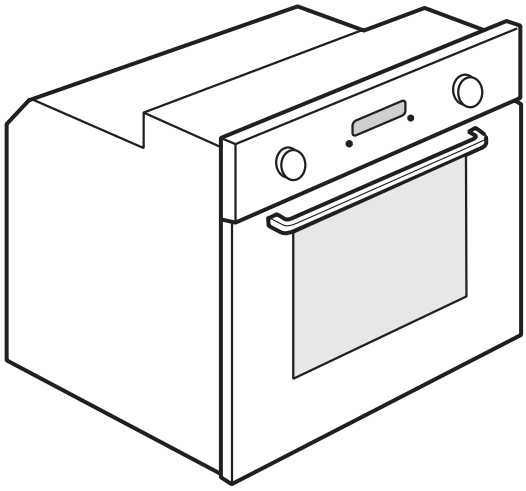
(Apply the label from warranty here)

SERVICE 0000 000 00000



DE **Benutzer- und Wartungshandbuch**

GB **User and maintenance manual**

FR **Manuel d'utilisation et d'entretien**

NL **Handleiding voor gebruik en onderhoud**

IT **Manuale d'uso e manutenzione**

PL **Instrukcja obsługi i konserwacji**

CZ **Návod k použití a údržbě**

SK **Návod na používanie a údržbu**

HU **Felhasználói és karbantartási kézikönyv**

RU **Руководство по эксплуатации и техобслуживанию**

BG **Ръководство за потребителя и поддържка**

RO **Manual de utilizare şi întreţinere**

UK **Інструкція з експлуатації і технічного обслуговування**

AR **كتيّب الاستعمال والصيانة**

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

IHRE EIGENE UND DIE SICHERHEIT ANDERER PERSONEN IST ABSOLUT PRIORITÄR

Diese Anweisungen sowie das Gerät beinhalten wichtige Sicherheitshinweise, die Sie durchlesen und stets beachten sollten.

Dieses Symbol warnt vor möglichen Gefahren für die Sicherheit des Benutzers und anderer Personen.
Alle Sicherheitshinweise werden von dem Gefahrensymbol und folgenden Begriffen begleitet:

⚠ GEFAHR — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führen kann.**

⚠ WARNUNG — **Weist auf eine gefährliche Situation hin, die bei mangelnder Vorsicht zu schweren Verletzungen führt.**

Alle Gefahrenhinweise bezeichnen das potenzielle Risiko, auf das sie sich beziehen und geben an, wie Verletzungsgefahren, Schäden und Stromschläge durch unsachgemäßen Gebrauch des Gerätes vermieden werden können. Halten Sie sich genau an folgende Anweisungen:

- Halten Sie das Gerät von der Stromversorgung getrennt, bis der Einbau durchgeführt wurde.
- Die Installation oder Wartung muss von einer Fachkraft gemäß den Herstellerangaben und gültigen örtlichen Sicherheitsbestimmungen durchgeführt werden. Reparieren Sie das Gerät nicht selbst und tauschen Sie keine Teile aus, wenn dies vom Bedienungshandbuch nicht ausdrücklich vorgesehen ist.
- Die Erdung des Gerätes ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Netzkabel muss lang genug sein, um das in die Küchenzeile eingebaute Gerät an das Stromnetz anzuschließen.
- Um die einschlägigen Sicherheitsvorschriften zu erfüllen, muss installationsseitig ein allpoliger Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorgesehen werden.
- Keine Vielfachsteckdosen oder Verlängerungskabel verwenden.
- nicht am Gerät oder am Netzkabel ziehen, um es von der Stromversorgung zu trennen.
- Nach der Installation dürfen Strom führende Teile für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen und benutzen Sie es nicht, wenn Sie barfuß sind.
- Das Gerät ist ausschließlich zur Zubereitung von Nahrungsmitteln für private Haushalte konzipiert. Jeder hiervon abweichende Gebrauch (z.B. das Beheizen von Räumen) ist nicht gestattet. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden aufgrund von unsachgemäßer oder falscher Verwendung.
- Der Backofen darf ohne Aufsicht weder von Kindern noch von Personen mit herabgesetzten körperlichen, sensuellen oder mentalen Fähigkeiten oder ohne die erforderliche Erfahrung und Kenntnis benutzt werden, es sei denn, sie wurden durch für ihre Sicherheit verantwortliche Personen entsprechend eingewiesen.
- Die erreichbaren Teile des Backofens können während des Betriebs sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern und achten Sie darauf, dass sie das Gerät nicht als Spielzeug benutzen.
- Berühren Sie die Heizelemente sowie die Geräteinnenflächen während und unmittelbar nach dem Betrieb nicht, es besteht Verbrennungsgefahr. Vermeiden Sie den Kontakt mit Tüchern oder anderen entflammbaren Materialien, bis das Gerät wieder vollständig abgekühlt ist.
- Öffnen Sie das Gerät am Ende der Garzeit vorsichtig. Lassen Sie heiße Luft und Dampf austreten, bevor Sie ins Geräteinnere fassen. Bei geschlossener Gerätetür wird die heiße Luft durch eine Öffnung oberhalb des Bedienpaneels nach außen geblasen. Die Belüftungsöffnung darf nicht blockiert werden.
- Verwenden Sie Backofenhandschuhe, um Gargeschirr und Roste zu entnehmen. Achten Sie darauf, die Heizelemente nicht zu berühren.
- Stellen Sie kein brennbares Material in das Gerät oder in unmittelbare Nähe: es besteht Brandgefahr, falls das Gerät versehentlich eingeschaltet wird.
- Erhitzen Sie keine geschlossenen Gefäße im Backofen. Der Druck, der in solchen Gefäßen entsteht, kann zu ihrer Explosion und dadurch zu Beschädigungen am Gerät führen.
- Verwenden Sie keine Behälter aus synthetischen Materialien.
- Heißes Fett und Öl sind leicht entzündlich. Beaufsichtigen Sie stets den Garvorgang, wenn Sie Speisen mit viel Fett oder Öl zubereiten.
- Lassen Sie das Gerät während des Dörrens von Speisen niemals unbeaufsichtigt.
- Bei Verwendung von alkoholischen Getränken (z. B. Rum, Cognac, Wein, usw.) zum Braten oder Backen ist zu beachten, dass Alkohol bei hohen Temperaturen verdampft. Die entstandenen Dämpfe können sich entzünden, wenn sie in Kontakt mit dem elektrischen Heizelement kommen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät wurde aus recycelbaren oder wiederverwendbaren Werkstoffen hergestellt. Entsorgen Sie das Gerät im Einklang mit den lokalen Vorschriften zur Abfallbeseitigung. Schneiden Sie das Netzkabel durch, bevor Sie das Gerät verschrotten.
- Genauere Informationen zu Behandlung, Entsorgung und Recycling von elektrischen Haushaltsgeräten erhalten Sie bei Ihrer örtlichen Verwaltungsstelle, der Müllabfuhr oder dem Händler, bei dem Sie das Gerät gekauft haben.

INSTALLATION

Prüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist und die Backofentür richtig schließt Bei auftretenden Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder rufen die nächste Kundendienststelle an. Um eventuellen Schäden vorzubeugen, sollten Sie das Gerät erst unmittelbar vor der Installation von der Polystyrolunterlage nehmen.

VORBEREITUNG DES UNTERBAUSCHRANKS

- Alle Küchenmöbel in unmittelbarer Nähe des Backofens müssen hitzebeständig sein (min. 90°C).
- Schneiden Sie den Unterbauschrank vor Einschub des Backofens auf das Einbaumaß zurecht und entfernen Sie Sägespäne oder Schnittreste sorgfältig.
- Der Geräteboden darf nach der Installation nicht mehr zugänglich sein.
- Für einen einwandfreien Gerätebetrieb darf die Mindestöffnung zwischen Arbeitsfläche und Geräteoberseite nicht verschlossen werden.

ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

Die Spannung auf dem Typenschild des Gerätes muss der Spannung des Stromnetzes entsprechen. Das Typenschild befindet sich an der Vorderkante des Geräts (bei offener Tür sichtbar).

- Das Netzkabel (Typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) darf nur durch Fachpersonal ersetzt werden. Wenden Sie sich an eine autorisierte Kundendienststelle.

ALLGEMEINE HINWEISE

Vor der Inbetriebnahme:

- Entfernen Sie Kartonteile, Schutzfolien und Klebeetiketten von den Zubehörteilen.
- Nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Backofen und heizen Sie den Backofen auf 200°C auf; lassen Sie ihn ca. eine Stunde eingeschaltet, um den Geruch von Isoliermaterial und Schutzfetten zu beseitigen.

Während des Gebrauchs:

- Stellen Sie keine schweren Gewichte auf der Tür ab, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Halten Sie sich nicht an der Tür fest und hängen Sie keine Gegenstände an den Türgriff.
- Kleiden Sie den Geräteinnenraum nicht mit Alufolie aus.
- Gießen Sie Wasser nie direkt in den warmen Backofeninnenraum; dadurch kann die Emailbeschichtung beschädigt werden.
- Ziehen Sie Töpfe und Pfannen nicht über den Boden des Geräteinnenraumes, um Kratzer an der Emaillebeschichtung zu vermeiden.
- Stellen Sie sicher, dass die Kabel anderer in der Nähe des Backofens verwendeter Geräte keine heißen Teile berühren und nicht in der Backofentür eingeklemmt werden.
- Vermeiden Sie es, den Backofen Witterungseinflüssen auszusetzen.

HINWEISE ZUM UMWELTSCHUTZ

Entsorgung von Verpackungsmaterialien

Das Verpackungsmaterial ist zu 100% wiederverwertbar und trägt das Recycling-Symbol (♺). Werfen Sie das Verpackungsmaterial deshalb nicht einfach fort, sondern entsorgen Sie es so, wie es die verantwortlichen Stellen vorschlagen.

Entsorgung von Altgeräten

- Dieses Gerät ist gemäß der Europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte gekennzeichnet.
- Durch eine angemessene Entsorgung des Gerätes trägt der Nutzer dazu bei, potentiell schädliche Auswirkungen für Umwelt und Gesundheit zu vermeiden.
- Das Symbol auf dem Gerät bzw. auf dem beiliegenden Informationsmaterial weist darauf hin, dass dieses Gerät kein normaler Haushaltsabfall ist, sondern in einer Sammelstelle für Elektro- und Elektronik-Altgeräte entsorgt werden muss.

Energieeinsparung

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es in der Gartabelle oder Ihrem Rezept so angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen, da sie die Hitze besonders gut aufnehmen.
- Schalten Sie das Gerät 10-15 Minuten vor Ende der eingestellten Garzeit ab. Falls die Speisen eine lange Garzeit benötigen, so garen diese in jedem Fall weiter.

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG CE

- Dieses Gerät ist für den Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt und entspricht der EG-Richtlinie (CE) Nr. 1935/2004. Es wurde den Sicherheitsanforderungen der „Niederspannungsrichtlinie" 2006/95/EG (die 73/23/EWG und nachfolgende Änderungen ersetzt), den Schutzvorschriften der EMV-Richtlinie 2004/108/EG entsprechend entwickelt, gebaut und in den Handel gebracht.

STÖRUNGSSUCHE

Das Gerät funktioniert nicht:

- Prüfen Sie, ob das Stromnetz Strom führt und der Backofen an das Netz angeschlossen ist.
- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Die Gerätetür lässt sich nicht öffnen:

- Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.
- **Wichtig:** Während des Selbstreinigungsvorgangs bleibt die Tür gesperrt. Warten Sie, bis die Tür automatisch entriegelt wird (siehe Abschnitt „Reinigungszyklus bei Backöfen mit Pyrolyse-Funktion").

Die Elektronikuhr funktioniert nicht:

- Zeigt das Display ein „F" und eine Nummer an, rufen Sie bitte die nächste Kundendienststelle an. Geben Sie dabei an, welche Zahl nach dem „F" folgt.

KUNDENDIENST

Bevor Sie den Kundendienst rufen:

1. Versuchen Sie zuerst, die Störung anhand der in „Störung - was tun?" beschriebenen Anleitungen selbst zu beheben.
2. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein, um festzustellen, ob die Störung behoben ist.

Falls die Störung nach den vorstehend beschriebenen Kontrollen weiter besteht, rufen Sie bitte die nächstliegende Kundendienststelle an.

Geben Sie dabei stets an:

- eine kurze Beschreibung der Störung;
- Gerätetyp und Modellnummer;
- die Servicenummer (die Zahl nach dem Wort Service auf dem Typenschild), befindet sich rechts im Backofeninnenraum (bei offener Backofentür sichtbar). Die Servicenummer finden Sie auch auf dem Garantieheft;
- Ihre vollständige Anschrift;
- Ihre Telefonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Im Reparaturfall wenden Sie sich bitte an eine **vom Hersteller autorisierte Kundendienststelle** (nur dann wird garantiert, dass Originalersatzteile verwendet werden und eine sachgerechte Reparatur durchgeführt wird).

REINIGUNG

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie keine Dampfreinigungsgeräte.**
- **Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen auskühlen.**
- **Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät vom Netz.**

Außenoberflächen

WICHTIG: Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel. Falls ein solches Mittel doch mit dem Gerät in Kontakt kommt, es sofort mit einem feuchten Tuch reinigen.

- Reinigen Sie die Flächen mit einem feuchten Tuch. Wenn die Vorderseite sehr stark verschmutzt ist, reinigen Sie sie mit Wasser und ein paar Tropfen Geschirrspülmittel. Reiben Sie mit einem trockenen Tuch nach.

Geräteinnenraum

WICHTIG: Vermeiden Sie den Gebrauch von Scheuerschwämmen, Topfkratzern und Metallschabern. Diese können die Emailflächen und das Glas der Gerätetür mit der Zeit beschädigen.

- Lassen Sie den Backofen nach jedem Gebrauch etwas abkühlen und reinigen Sie ihn, solange er noch warm ist, um Verkrustungen und Flecken durch Speisereste (z. B. durch stark zuckerhaltige Speisen) besser entfernen zu können.
- Verwenden Sie ausschließlich für Backöfen vorgesehene Reinigungsmittel und beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.
- Reinigen Sie die Glasteile der Backofentür mit einem geeigneten Flüssigreiniger. Die Backofentür lässt sich zum Reinigen vollständig aushängen (siehe PFLEGE).
- Das obere Grillelement lässt sich (nur bei bestimmten Modellen) zur Reinigung der oberen Fläche des Geräteinnenraums herunterklappen (siehe PFLEGE).

ANMERKUNG: während längeren Garens von Speisen mit hohem Wassergehalt (z. B. Pizza, Gemüse, usw.) könnte sich Kondenswasser an der Innenseite der Tür und der Türdichtung bilden. Reiben Sie die Innentür des Backofens nach dem Abkühlen mit einem Tuch oder Schwamm trocken.

Zubehör:

- Weichen Sie die Zubehörteile nach jedem Gebrauch in Geschirrspülmittellauge ein. Verwenden Sie Backofenhandschuhe, so lange das Zubehör noch heiß ist.
- Speiserückstände können Sie dann leicht mit einer geeigneten Bürste oder einem Schwamm entfernen.

Reinigung der Backofenhinterwand und der katalytischen Seitenwände (falls mitgeliefert):

WICHTIG: Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel, harte Bürsten, Topfkratzer oder Backofensprays, da dadurch die katalytische Emaillierung beschädigt werden und die Selbstreinigungsfähigkeiten verloren gehen können.

- Lassen Sie den leeren Backofen zur Reinigung eine Stunde mit der Heißluftfunktion bei 200°C laufen
- Lassen Sie das Gerät anschließend abkühlen und entfernen Sie dann einen Schwamm, um eventuell noch vorhandene Speisereste zu entfernen.

PFLEGE

⚠ WARNUNG

- **Verwenden Sie Schutzhandschuhe.**
- **Führen Sie die beschriebenen Vorgänge aus, wenn das Gerät kalt ist.**
- **Trennen Sie vor Wartungsarbeiten das Gerät vom Netz.**

AUSBAU DER TÜR

Gehen Sie zum Ausbau der Tür wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
2. Ziehen Sie die Schließhaken der Scharniere bis zum Anschlag nach vorne (Abb. 1).
3. Schließen Sie die Tür bis zum Anschlag (A), heben Sie sie an (B) und drehen Sie sie (C) bis sie aushakt (D) (Abb. 2).

Zum Einsetzen der Tür

1. Die Scharniere wieder in ihre Aufnahmen einsetzen.
2. Öffnen Sie die Backofentür vollständig.
3. Drücken Sie beide Schließhaken wieder nach hinten.
4. Schließen Sie die Tür.

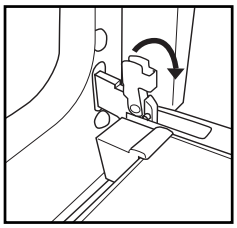


Abb. 1

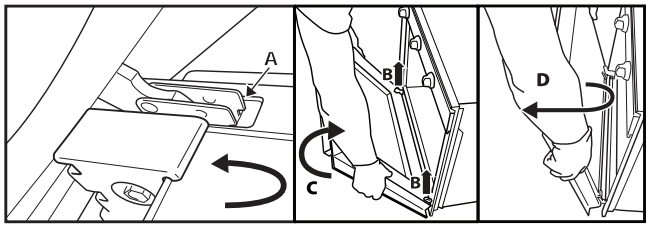


Abb. 2

ABSENKEN DES OBEREN GRILLELEMENTS (NUR BEI EINIGEN MODELLEN)

1. Entfernen Sie die seitlichen Einhängegitter (Abb. 3).
2. Ziehen Sie das Heizelement etwas nach vorn (Abb. 4) und senken Sie es anschließend ab (Abb. 5).
3. Um das Grillelement wieder korrekt einzusetzen, heben Sie es an und ziehen Sie es leicht zu sich her. Vergewissern Sie sich, dass es korrekt in den seitlichen Aussparungen sitzt.

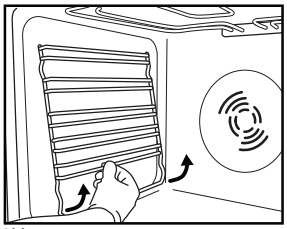


Abb. 3

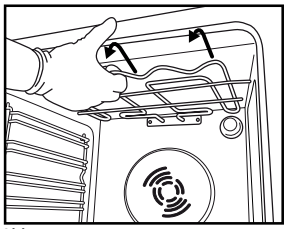


Abb. 4

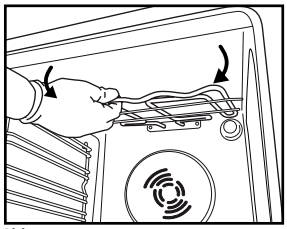


Abb. 5

AUSWECHSELN DER GLÜHLAMPE

Um die Glühbirne der hinteren Backofenbeleuchtung auszuwechseln (falls mitgeliefert) gehen Sie wie folgt vor:

1. Trennen Sie den Ofen von der Stromversorgung.
2. Schrauben Sie die Lampenabdeckung ab (Abb. 6). Wechseln Sie die Glühlampe aus (bezüglich des Typs siehe nachstehenden Hinweis) und schrauben Sie die Lampenabdeckung wieder auf (Abb. 7).
3. Schließen Sie den Ofen wieder an das Stromnetz an.

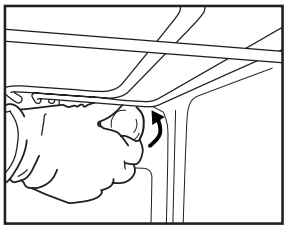


Abb. 6

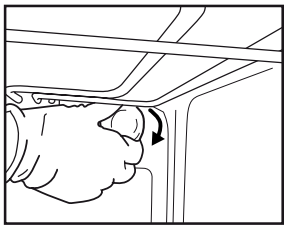


Abb. 7

ANMERKUNG:

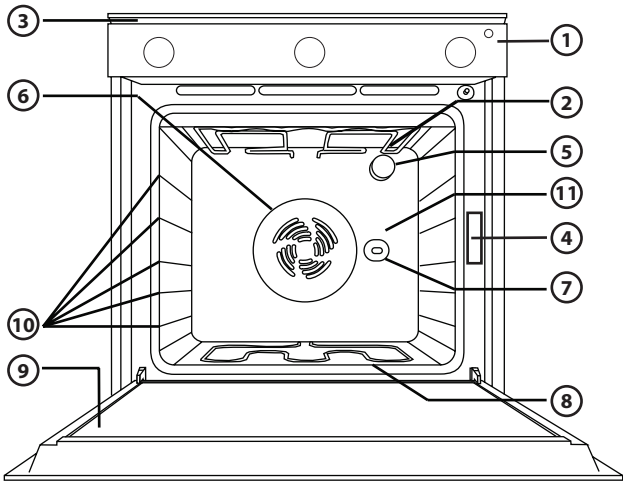
- Verwenden Sie nur Glühlampen mit 25-40 W/230 V, Typ E-14, T300°C.
- Die Lampen sind bei den Kundendienstzentren erhältlich.

WICHTIG:

- **Benutzen Sie den Backofen erst, nachdem die Lampenabdeckung wieder aufgesetzt wurde.**

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR DEN OFEN

FÜR DEN ELEKTRISCHEN ANSCHLUSS LESEN SIE BITTE DEN TEIL BEZÜGLICH DER INSTALLATION



1. Bedienfeld
2. Oberes Heizelement/Grill
3. Kühlsystem (falls vorhanden)
4. Typenschild (darf nicht entfernt werden)
5. Lampen
6. Heißluftsystem (falls vorhanden)
7. Drehspieß (falls vorgesehen)
8. Unterer Heizwiderstand (nicht sichtbar)
9. Tür
10. Position der Einschübe
11. Rückwand

ANMERKUNG:

- Das Kühlgebläse kann nach Beendigung des Garvorgangs und Ausschalten des Backofens noch einige Zeit nachlaufen.

PASSENDES ZUBEHÖR

(mitgeliefertes Zubehör siehe Technische Daten)

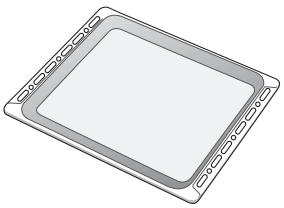


Abb. 1

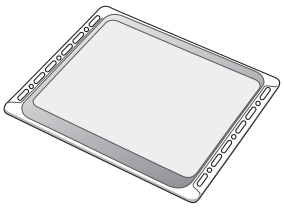


Abb. 2

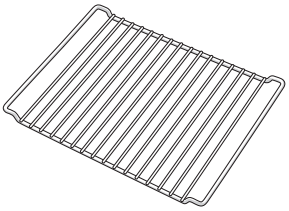


Abb. 3

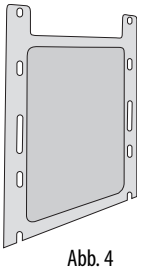


Abb. 4

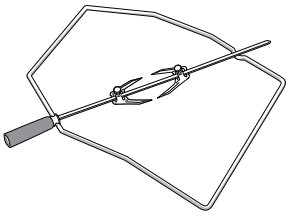


Abb. 5

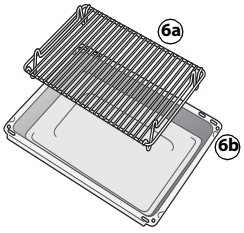


Abb. 6

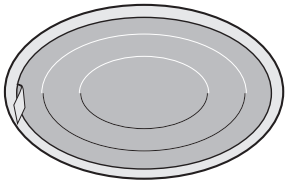


Abb. 7

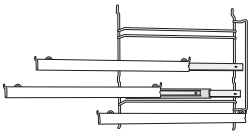


Abb. 8

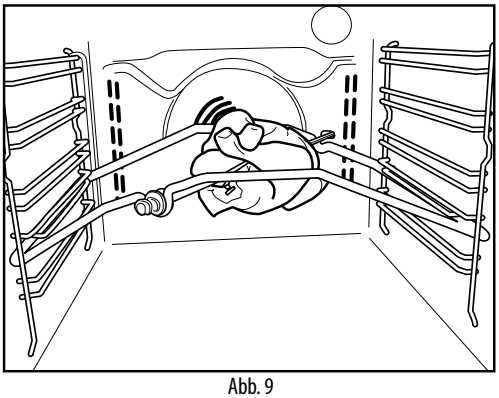


Abb. 9

Fettpfanne (Abb. 1)

Die Fettpfanne wird für die Zubereitung von z. B. Fleisch und Fisch mit oder ohne Gemüse verwendet und dient zum Auffangen von Fett oder Speisestücken unter dem Rost. Geben Sie etwas Wasser in die Fettpfanne, um unangenehme Rauchbildung und Fettspritzer zu vermeiden.

Kuchenblech (Abb. 2)

Zum Backen von Plätzchen, Kuchen und Pizza.

Rost (Abb. 3)

Zum Grillen von Speisen oder zum Abstellen von Töpfen, Kuchenformen und anderem Kochgeschirr. Der Einschub ist auf jeder Ebene möglich. Der Rost kann mit der Krümmung nach oben oder unten eingesetzt werden.

Selbstreinigende katalytische Seitenwände (Abb. 4)

Die katalytischen Seitenwände sind mit einer feinporigen Beschichtung überzogen, die Fettspritzer absorbiert. Wir empfehlen, nach einem Garvorgang mit besonders fettigen Speisen eine Selbstreinigung des Backofens durchzuführen (siehe REINIGUNG).

Drehspieß (Abb. 5)

Verwenden Sie den Drehspieß, wie in Abb. 9 beschrieben. Siehe auch „Hinweise zum Gebrauch und Empfehlungen".

Grillpfannensatz (Abb. 6)

Dieses Zubehörset besteht aus einem Rost (6a) und einem emaillierten Gargefäß (6b). Das Set wird auf den Rost (3) gesetzt und zusammen mit der Grillfunktion verwendet.

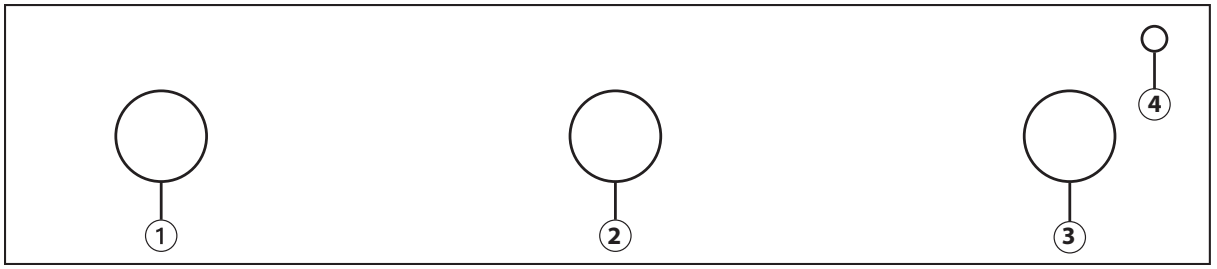
Fettfilter (Abb. 7)

Nur für die Zubereitung besonders fettiger Speisen. Haken Sie den Fettfilter in die Öffnungen vor dem Gebläse an der Innenraumrückwand ein. Der Fettfilter ist spülmaschinenfest und darf nicht beim Backen im Heißluftbetrieb eingesetzt werden.

Backauszug (Abb. 8)

Hiermit können die Roste und Fettpfannen während des Garens halb herausgezogen werden. Diese sind für alle Zubehörteile geeignet und spülmaschinenfest.

BESCHREIBUNG DES BEDIENFELDS

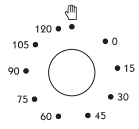


1. Bedienknopf zur Funktionswahl
2. Garzeitprogrammierknopf
3. Bedienknopf Backofenthermostat
4. Rote Thermostat-Kontrollleuchte.

BETRIEB DES BACKOFENS

Drehen Sie den Bedienknopf zur Funktionswahl auf das Symbol der gewünschten Funktion. Die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein.
Drehen Sie den Thermostat-Bedienknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Temperatur. Die rote Thermostat-Kontrollleuchte schaltet sich ein und beim Erreichen der gewählten Temperatur wieder aus. Drehen Sie nach dem Ende des Garvorgangs die Bedienknöpfe wieder auf „**0**".

GARZEITPROGRAMMIERUNG



Diese Programmierung erlaubt eine Zeiteinstellung von 1 bis 120 Minuten. Drehen Sie nach der Anwahl der Garfunktion zum Einstellen der Backzeit den Bedienknopf bis zum Anschlag nach rechts und dann auf die gewünschte Zeit zurück. Nach Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen ab und der Programmierknopf bleibt in der Position „**0**". Wenn Sie den Backofen im Handbetrieb, d. h. ohne Einstellung einer Garzeit benutzen möchten, vergewissern Sie sich, dass der Programmierschalter auf dem Symbol ☜ steht.

WICHTIG: Wenn der Programmierknopf sich in Stellung „0" befindet, lässt sich der Ofen nicht einschalten. Um den Ofen einzuschalten, schalten Sie den Programmierknopf auf Symbol ☜ oder stellen Sie die Garzeit ein.

TABELLE FUNKTIONSBESCHREIBUNGEN

BETRIEBSART		BESCHREIBUNG
0	**AUSSCHALTEN**	-
	LAMPE	Einschalten der Backofen-Innenbeleuchtung.
	OBER- UND UNTERHITZE	Diese Betriebsart eignet sich zur Zubereitung aller Arten von Gerichten auf einer Einschubebene. Heizen Sie den Ofen auf die gewünschte Gartemperatur vor und schieben Sie die Speisen in den Ofen, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist. Verwenden Sie zum Garen möglichst die zweite oder dritte Einschubebene. Diese Funktion eignet sich zum Garen von Tiefkühlfertigkost; Befolgen Sie die Hinweise auf der Verpackung.
	UMLUFT	Zum Backen von Kuchen mit flüssiger Füllung auf 1 Ebene. Diese Funktion eignet sich auch zum Garen auf zwei Ebenen. Falls notwendig, können die Einschubebenen vertauscht werden, um ein gleichmäßigeres Garen zu erreichen.
	GRILL	Zum Grillen von Steaks, Fleischspießen und Bratwurst, zum Überbacken von Gemüse und Rösten von Brot. Den Backofen 3-5 Min. vorheizen. Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir zur Vermeidung von Fettspritzern und Rauchbildung, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. Wenden Sie die Speisen während des Garvorgangs.
	TURBOGRILL	Diese Funktion eignet sich besonders zum Garen großer Fleischstücke (Roastbeef und andere Rostbraten). Während des Garvorgangs muss die Tür geschlossen bleiben. Beim Grillen von Fleisch empfehlen wir, etwas Wasser in die Fettpfanne auf der untersten Einschubebene zu geben. um Fettspritzer und Rauchbildung zu vermeiden. Wenden Sie das Fleisch während des Grillens.
	AUFTAUEN	Diese Funktion dient der Beschleunigung des Auftauens von Speisen bei Raumtemperatur. Lassen Sie das Auftaugut verpackt, um es vor Austrocknung zu schützen.

GARTABELLE

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Zubehör
Hefekuchen		Ja	2	160-180	35-55	Rost + Kuchenform
Plätzchen, Törtchen		Ja	3	170-180	15-40	Kuchenblech
Beignets		Ja	3	180	30-40	Kuchenblech
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		Ja	3	180-200	20-30	Kuchenblech
Baiser		Ja	3	90	120-130	Kuchenblech
Lamm, Kalb, Rind, Schwein		Ja	2	190-200	90-110	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Hähnchen, Kaninchen, Ente		Ja	2	190-200	65-85	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Puter, Gans		Ja	2	190-200	140-180	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Fisch gebacken / in Folie (Filet, ganz)		Ja	2	180-200	50-60	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Lasagne, überbackene Pasta, Cannelloni, Aufläufe		Ja	2	190-200	45-55	Rost + Auflaufform
Brot, Fladenbrot		Ja	2	190-230	15-50	Fettpfanne oder Backblech
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Fettpfanne oder Backblech
Toast		Ja	4	200	2-5	Rost
Gemüsegratin		Ja	3	200	15-20	Rost + Auflaufform
Fischfilets, -stücke gegrillt		Ja	3	200	30-40	Rost + Auflaufform
Bratwurst, Fleischspieße, Rippchen, Hamburger		Ja	4	200	30-50	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene, nach halber Garzeit wenden
Gefüllte Kuchen (Käsekuchen, Strudel, Obstkuchen)		Ja	1	180-200	50-60	Fettpfanne oder Rost + Auflaufform
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	1	180-200	35 -55	Rost + Kuchenform
Gefülltes Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini, Auberginen)		Ja	2	180-200	40-60	Rost + Auflaufform
Salzige Kuchen (Gemüsetorte, Quiche)		Ja	1/ 3	180-190	45-55	Rost + Grillpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen

Rezept	Betriebsart	Vorheizen	Einschubebene (von unten)	Temperatur (°C)	Zeit (min.)	Zubehör
Pizza/Fladenbrot		Ja	1/3	230-250	12-30	Kuchenblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Plätzchen, Törtchen		-	1 /3	170-180	20-40	Kuchenblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Beignets		-	1/ 3	180	35-45	Kuchenblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Blätterteigtörtchen, Salziges Blätterteiggebäck		-	1/ 3	180-200	20-40	Kuchenblech + Fettpfanne, Einschubebenen nach halber Garzeit vertauschen
Brathähnchen		-	2	200	55-65	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Ofenkartoffeln		-	3	200	45-55	Fettpfanne
Roastbeef roh		-	3	200	30-40	Rost + Fettpfanne mit Wasser auf der 1. Einschubebene
Lammkeule, Schweinshaxe		-	2	200	55-70	Rost + Fettpfanne

ANMERKUNG: die Garzeiten und -temperaturen beziehen sich auf etwa 4 Portionen.

HINWEISE ZUM GEBRAUCH UND EMPFEHLUNGEN

So lesen Sie die Garzeittabelle

Die Tabelle gibt die beste Garfunktion für ein bestimmtes Lebensmittel an, das auf einer oder mehreren Ebenen gleichzeitig gegart werden kann. Die Garzeiten gelten ab dem Moment, in dem Sie das Gargut in den Ofen geben, die (eventuell erforderliche) Aufheizzeit zählt nicht dazu. Die Gartemperaturen und -zeiten sind Richtwerte und hängen sowohl von der gegarten Menge als auch der Art des Zubehörs ab. Verwenden Sie zunächst die niedrigeren der empfohlenen Werte und gehen Sie, falls das erzielte Garergebnis nicht ihren Wünschen entspricht, zu den höheren Werten über. Es wird empfohlen, die mitgelieferten Zubehörteile und möglichst Kuchenformen und -bleche aus dunklem Metall zu verwenden. Sie können auch Töpfe und Zubehör aus feuerfestem Glas oder Keramik verwenden, die Garzeiten verlängern sich dadurch etwas. Für ein optimales Ergebnis befolgen Sie bitte die Hinweise zur Positionierung der mitgelieferten Zubehörteile im Backofen wie in der Gartabelle angegeben. Heizen Sie den Ofen vor, wenn Sie Speisen mit hohem Wassergehalt garen.

Garen von Speisen auf mehreren Einschubebenen gleichzeitig

Bei der Verwendung der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden) lassen sich mehrere verschiedene Speisen (z. B. Fisch und Gemüse) bei gleicher Temperatur auf verschiedenen Ebenen gleichzeitig garen. Nehmen Sie die Speise mit kürzerer Garzeit heraus und lassen Sie die Speisen mit längerer Garzeit weiter im Ofen.

Kuchen

- Backen Sie sehr feine Süßspeisen bei Ober-/Unterhitze auf nur einer Ebene. Verwenden Sie Kuchenformen aus dunklem Metall und stellen Sie diese immer auf den mitgelieferten Rost. Wählen Sie für das Garen auf mehreren Ebenen die Heißluftfunktion und stellen Sie die Kuchenformen versetzt auf die Roste, damit die Luft frei zirkulieren kann.
- Machen Sie bei Hefekuchen mit einem Holzstäbchen eine Garprobe an der höchsten Stelle des Kuchens. Wenn das Holzstäbchen trocken bleibt, ist der Kuchen fertig.
- Falls Sie beschichtete Kuchenformen verwenden, fetten Sie die Ränder nicht ein, damit der Kuchen an den Rändern gleichmäßig aufgeht.
- Falls der Kuchen beim Backen wieder zusammenfällt, wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Temperatur, etwas weniger Flüssigkeit und rühren Sie den Teig vorsichtiger.
- Kuchen mit saftiger Füllung (Käse- oder Obstkuchen) backen Sie am besten mit der Funktion „UMLUFT“ (falls vorhanden). Ist der Kuchenboden zu feucht, verwenden Sie eine niedrigere Ebene und bestreuen Sie den Boden mit Semmelbröseln oder Kekskrümeln, bevor Sie die Füllung hineingeben.

Fleisch

- Verwenden Sie einen für die Größe des zu garenden Fleischstücks geeigneten Bräter oder Auflaufform. Garen Sie Braten möglichst in etwas Brühe und beschöpfen Sie das Fleisch während des Garens, damit es schmackhaft wird. Lassen Sie den Braten nach dem Ende der Garzeit weitere 10-15 Minuten im Ofen ruhen oder wickeln Sie ihn in Alufolie.
- Für ein gleichmäßiges Garergebnis wählen Sie zum Grillen von Fleischstücken lauter gleich dicke Scheiben. Sehr dicke Fleischscheiben benötigen eine längere Garzeit. Um zu vermeiden, dass das Fleisch anbrennt, vergrößern Sie den Abstand der gegarten Stücke zum Grill und versetzen Sie den Rost auf eine der unteren Ebenen. Wenden Sie das Fleisch nach zwei Dritteln der Garzeit.

Es wird empfohlen, eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser direkt unter dem Rost mit dem Grillfleisch zu positionieren, um den Bratensaft aufzufangen. Füllen Sie bei Bedarf nach.

Drehspieß (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Dieses Zubehör dient zum gleichmäßigen Grillen von großen Fleischstücken und Geflügel. Stecken Sie das Fleisch auf den Drehspieß, binden Sie Geflügel mit Küchengarn fest und vergewissern Sie sich, dass das Grillgut fest sitzt, bevor Sie den Spieß in die Öffnung an der Rückwand einsetzen und ihn auf die Halterung legen. Um Rauchentwicklung zu vermeiden und Bratensaft aufzufangen, sollten Sie eine Fettpfanne mit einem halben Liter Wasser auf der untersten Ebene einschieben. Der Drehspieß ist mit einem Kunststoffgriff ausgestattet, der vor dem Grillen abzuziehen ist. Verwenden Sie ihn nach dem Ablauf der Garzeit, um das Gargut aus dem Ofen zu nehmen ohne sich zu verbrennen.

Pizza

Fetten Sie die Bleche, damit auch der Pizzaboden knusprig wird. Verteilen Sie die Mozzarella nach zwei Dritteln der Garzeit auf der Pizza.

Funktion „Aufgehen“ (nur bei bestimmten Modellen vorhanden)

Sie sollten den Teig immer mit einem feuchten Tuch abdecken, bevor Sie ihn in den Ofen stellen. Bei dieser Funktion verkürzt sich die Aufgehzeit gegenüber dem Aufgehen bei Raumtemperatur (20-25°C) um etwa ein Drittel. Die Aufgehzeit für 1 kg Pizzateig beträgt etwa 1 Stunde.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

YOUR SAFETY AND THAT OF OTHERS IS VERY IMPORTANT

This manual and the appliance itself provide important safety warnings, to be read and observed at all times.

This is the danger symbol, pertaining to safety, which alerts users to potential risks to themselves and others.
All safety warnings are preceded by the danger symbol and the following terms:

⚠ DANGER **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, will cause serious injury.**

⚠ WARNING **Indicates a hazardous situation which, if not avoided, could cause serious injury.**

All safety warnings give specific details of the potential risk present and indicate how to reduce risk of injury, damage and electric shock resulting from improper use of the appliance. Carefully observe the following instructions:

- The appliance must be disconnected from the power supply before carrying out any installation work.
- Installation and maintenance must be carried out by a qualified technician, in compliance with the manufacturer's instructions and local safety regulations. Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically stated in the user manual.
- Regulations require that the appliance is earthed.
- The power cable must be long enough for connecting the appliance, once fitted in its housing, to the power supply socket.
- For installation to comply with current safety regulations, an all-pole disconnect switch with minimum contact gap of 3 mm must be utilized.
- Do not use multiple plug adapters or extension leads.
- Do not pull the power supply cable in order to unplug the appliance.
- The electrical components must not be accessible to the user after installation.
- Do not touch the appliance with any wet part of the body and do not operate it when barefoot.
- This appliance is designed solely for use as a domestic appliance for cooking food. No other type of use is permitted (e.g.: heating rooms). The Manufacturer declines all responsibility for inappropriate use or incorrect setting of the controls.
- The appliance is not intended for use by persons (including children) with any physical, sensory or mental impairment, or without experience and knowledge of the appliance, unless supervised or previously instructed in its use by those responsible for their safety.
- The accessible parts of the appliance may become very hot during use. Young children should be kept away from the appliance and supervised to ensure that they do not play with it.
- During and after use, do not touch the heating elements or interior surfaces of the appliance - risk of burns. Do not allow the appliance to come into contact with cloths or other flammable materials until all the components have cooled sufficiently.
- At the end of cooking, exercise caution when opening the appliance door, letting the hot air or steam exit gradually before accessing the oven. When the appliance door is shut, hot air is vented from the aperture above the control panel. Do not obstruct the vent apertures.
- Use oven gloves to remove pans and accessories, taking care not to touch the heating elements.
- Do not place flammable materials in or near the appliance: a fire may break out if the appliance is inadvertently switched on.
- Do not heat or cook sealed jars or containers in the appliance. The pressure that builds up inside might cause the jar to explode, damaging the appliance.
- Do not use containers made of synthetic materials.
- Overheated oils and fats catch fire easily. Always remain vigilant when cooking foods rich in fat and oil.
- Never leave the appliance unattended during food drying.
- If alcoholic beverages are used when cooking foods (e.g. rum, cognac, wine), remember that alcohol evaporates at high temperatures. As a result, there is a risk that vapours released by the alcohol may catch fire upon coming into contact with the electrical heating element.

Scrapping of household appliances

- This appliance is manufactured with recyclable or reusable materials. Dispose of it in accordance with local waste disposal regulations. Before scrapping, cut off the power supply cable.
- For further information on the treatment, recovery and recycling of household electrical appliances, contact your competent local authority, the collection service for household waste or the store where you purchased the appliance.

INSTALLATION

After unpacking the oven, be sure that it has not been damaged during transport and that the oven door closes properly. In the event of problems, contact the dealer or your nearest After-sales Service. To avoid any damage, only remove the oven from its polystyrene foam base at the time of installation.

PREPARING THE HOUSING UNIT

- Kitchen units in contact with the oven must be heat resistant (min 90°C).
- Carry out all cabinet cutting work before fitting the oven in the housing and carefully remove all wood chips and sawdust.
- After installation, the bottom of the oven must no longer be accessible.
- For correct appliance operation, do not obstruct the minimum gap between the worktop and the upper edge of the oven.

ELECTRICAL CONNECTION

Be sure the power voltage specified on the appliance dataplate is the same as the mains voltage. The dataplate is on the front edge of the oven (visible when the door is open).

- Power cable replacement (type H05 RR-F 3 x 1.5 mm^2) must be carried out by a qualified electrician. Contact an authorized service centre.

GENERAL RECOMMENDATIONS

Before use:

- Remove cardboard protection pieces, protective film and adhesive labels from accessories.
- Remove the accessories from the oven and heat it at 200° for about an hour to eliminate the smell and fumes from the insulating materials and protective grease.

During use:

- Do not place heavy objects on the door as they could damage it.
- Do not cling to the door or hang anything from the handle.
- Do not cover the inside of the oven with aluminium foil.
- Do not pour water into the inside of a hot oven; this could damage the enamel coating.
- Do not drag pots or pans across the bottom of the oven as this could damage the enamel coating.
- Be sure that the electrical cables of other appliances do not touch hot parts of the oven or become trapped in the door.
- Do not expose the oven to atmospheric agents.

SAFEGUARDING THE ENVIRONMENT

Disposal of packing material

The packing material is 100% recyclable and is marked with the recycle symbol (♺). The various parts of the packing must therefore be disposed of responsibly and in full compliance with local authority regulations governing waste disposal.

Scrapping the product

- This appliance is marked in compliance with European Directive 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- By ensuring this product is disposed of correctly, you will help avoid potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.
- The symbol on the product or on the accompanying documentation indicates that it should not be treated as domestic waste but must be taken to an appropriate collection centre for the recycling of electrical and electronic equipment.

Energy saving

- Only pre-heat the oven if specified in the cooking table or your recipe.
- Use dark lacquered or enamelled baking moulds as they absorb heat far better.
- Switch the oven off 10/15 minutes before the set cooking time. Food requiring prolonged cooking will continue to cook even once the oven is switched off.

DECLARATION OF CONFORMITY CE

- This oven, which is intended to come into contact with foodstuffs, complies with European Regulation (CE) n.1935/2004 and has been designed, manufactured and sold in conformity with the safety requirements of the "Low Voltage" directive 2006/95/CE (which replaces 73/23/CEE and subsequent amendments), the protection requirements of "EMC" 2004/108/CE.

TROUBLESHOOTING GUIDE

The oven does not work:

- Check for the presence of mains electrical power and if the oven is connected to the electrical supply.
- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.

The door will not open:

- Turn off the oven and restart it to see if the fault persists.
- **Important:** during self-cleaning, the oven door will not open. Wait until it unlocks automatically (see paragraph "Cleaning cycle of ovens with pyrolysis function").

The electronic programmer does not work:

- If the display shows the letter "F" followed by a number, contact your nearest After-sales Service. Specify in this case the number that follows the letter "F".

AFTER-SALES SERVICE

Before calling the After-Sales Service:

1. See if you can solve the problem yourself with the help of the suggestions given in the "Troubleshooting guide".
2. Switch the appliance off and back on again it to see if the fault persists.

If after the above checks the fault still occurs, get in touch with the nearest After-sales Service.

Always specify:

- a brief description of the fault;
- the type and exact model of the oven;
- the service number (number after the word Service on the rating plate), located on the right hand edge of the oven cavity (visible when the oven door is open). The service number is also indicated on the guarantee booklet;
- your full address;
- your telephone number.

SERVICE 0000 000 00000

If any repairs are required, please contact an authorised **After-sales Service** (to guarantee that original spare parts will be used and repairs carried out correctly).

CLEANING

⚠ WARNING

- **Do not use steam cleaning equipment.**
- **Clean the oven only when it is cool.**
- **Disconnect power before servicing.**

Oven exterior

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents. If any of these products unintentionally comes into contact with the appliance, clean immediately with a damp cloth.

- Clean the surfaces with a damp cloth. If it is very dirty, add a few drops of washing up detergent to the water. Finish off with a dry cloth.

Oven interior

IMPORTANT: do not use abrasive sponges or metallic scrapers or scourers. Over time, these can ruin enamelled surfaces and the oven door glass.

- After every use, allow the oven to cool then clean it preferably while it is still warm in order to remove built-up dirt and stains caused by food residues (e.g. food with a high sugar content).
- Use proprietary oven detergents and follow the manufacturer's instructions to the letter.
- Clean the door glass with a suitable liquid detergent. The oven door can be removed to facilitate cleaning (see MAINTENANCE).
- The top heating element of the grill (see MAINTENANCE) can be lowered (some models only) to clean the roof of the oven.

N.B.: during prolonged cooking of foods with a high water content (e.g. pizza, vegetables, etc.) condensation may form on the inside of the door and around the seal. When the oven is cold, dry the inside of the door with a cloth or sponge.

Accessories:

- Soak the accessories in water with washing up detergent immediately after use, handling them with oven gloves if still hot.
- Food residues can be easily removed using a brush or sponge.

Cleaning the rear wall and catalytic side panels of the oven (if present):

IMPORTANT: do not use corrosive or abrasive detergents, coarse brushes, pot scourers or oven sprays which could damage the catalytic surface and ruin its self-cleaning properties.

- Operate the oven empty with the fan-assisted function at 200°C for about one hour
- Next, leave the appliance to cool down before removing any food residue with a sponge.

MAINTENANCE

⚠ WARNING

- **Use protective gloves.**
- **Ensure the oven is cold before carrying out the following operations.**
- **Disconnect power before servicing.**

REMOVING THE DOOR

To remove the door:

1. Open the door fully.
2. Lift the catches and push them forwards as far as they will go (fig. 1).
3. Close the door as far as it will go (A), lift it up (B) and turn it (C) until it is released (D) (fig. 2).

To refit the door:

1. Insert the hinges in their seats.
2. Open the door fully.
3. Lower the two catches.
4. Close the door.

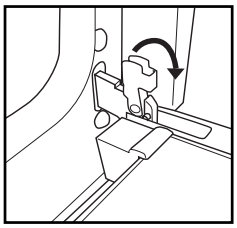


Fig. 1

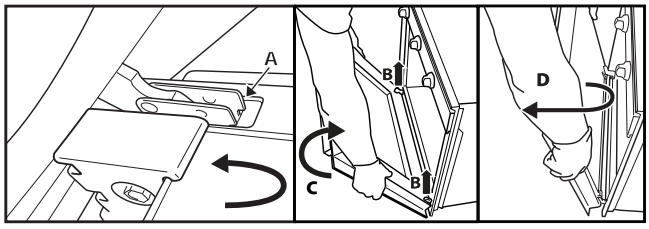


Fig. 2

MOVING THE TOP HEATING ELEMENT (SOME MODELS ONLY)

1. Remove the side accessory holder grilles (Fig. 3).
2. Pull the heating element out a little (Fig. 4) and lower it (Fig. 5).
3. To reposition the heating element, lift it up, pulling it slightly towards you, be sure it comes to rest on the lateral supports.

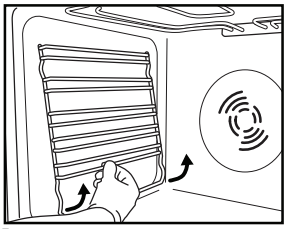


Fig. 3

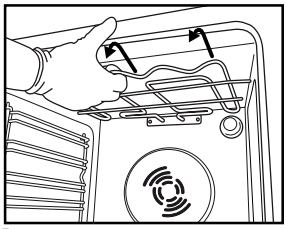


Fig. 4

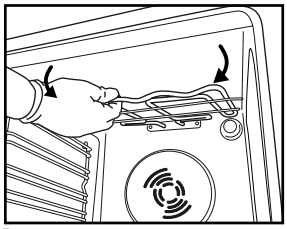


Fig. 5

REPLACING THE OVEN LAMP

To replace the rear lamp (if present):

1. Disconnect the oven from the power supply.
2. Unscrew the lamp cover (Fig. 6), replace the lamp (see note for lamp type) and screw the lamp cover back on (Fig. 7).
3. Reconnect the oven to the power supply.

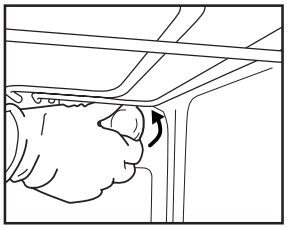


Fig. 6

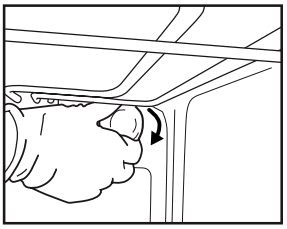


Fig. 7

N.B.:

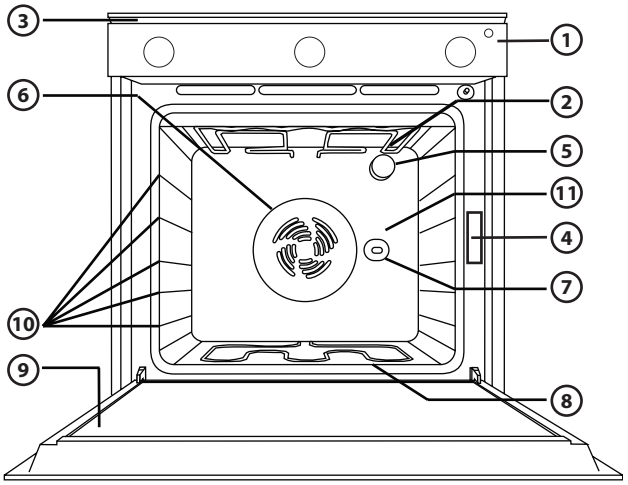
- Only use 25-40W/230V type E-14, T300°C incandescent lamps.
- Lamps are available from our After-sales Service.

IMPORTANT:

- **Do not use the oven until the lamp cover has been repositioned.**

INSTRUCTIONS FOR OVEN USE

FOR ELECTRICAL CONNECTION, SEE THE PARAGRAPH ON INSTALLATION



1. Control panel
2. Upper heating element/grill
3. Cooling system (if present)
4. Dataplate (not to be removed)
5. Light
6. Baking ventilation system (if present)
7. Turnspit (if present)
8. Lower heating element (not visible)
9. Door
10. Position of shelves
11. Rear wall

N.B.:

- At the end of cooking, after the oven has been switched off, the cooling fan may continue to run for a while.

COMPATIBLE ACCESSORIES

(for the accessories supplied with oven refer to the tech fiche)

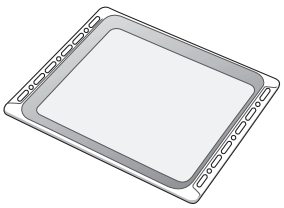


Fig. 1

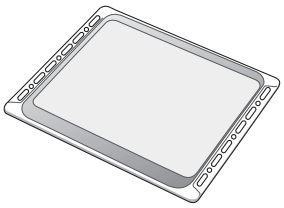


Fig. 2

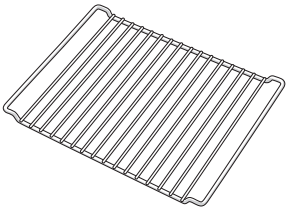


Fig. 3

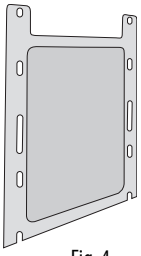


Fig. 4

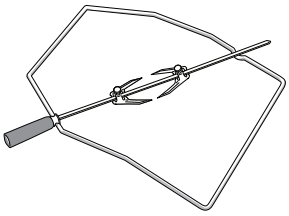


Fig. 5

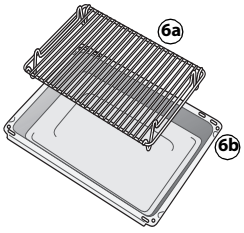


Fig. 6

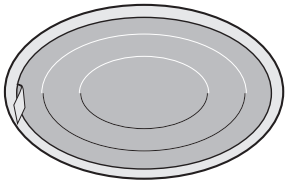


Fig. 7

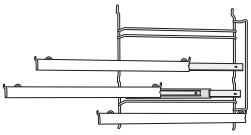


Fig. 8

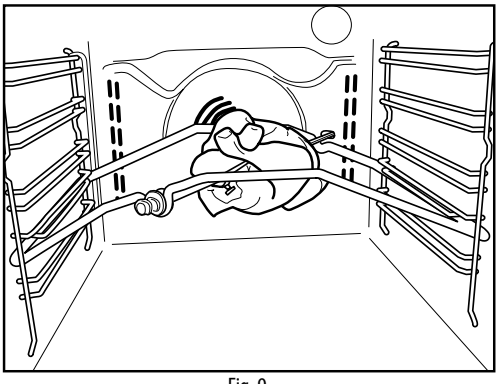


Fig. 9

Drip-tray (Fig. 1)

For collecting fat and bits of food when placed under the wire shelf, or as a plate for cooking meat, chicken and fish, etc., with or without vegetables. Pour a little water into the drip-tray to avoid spatters of fat and smoke.

Baking tray (Fig. 2)

For baking biscuits, cakes and pizzas.

Wire shelf (Fig. 3)

For grilling food or as a support for pots, cake tins and other cooking receptacle. It can be placed on any available level. The wire shelf can be inserted with its curvature facing up or down.

Catalytic side panels (Fig. 4)

These panels have a special microporous enamel coating that absorbs fat spatters. It is advisable to do an automatic cleaning cycle after cooking particularly fatty food (see CLEANING).

Turnspit (Fig. 5)

Use the turnspit as indicated on Fig. 9. Also check "Recommended use and tips" section for advice.

Grill Pan Set (Fig. 6)

The set comprises a wire shelf (6a) and an enamelled recipient (6b). This set must be placed on the wire shelf (3) and used with the Grill function.

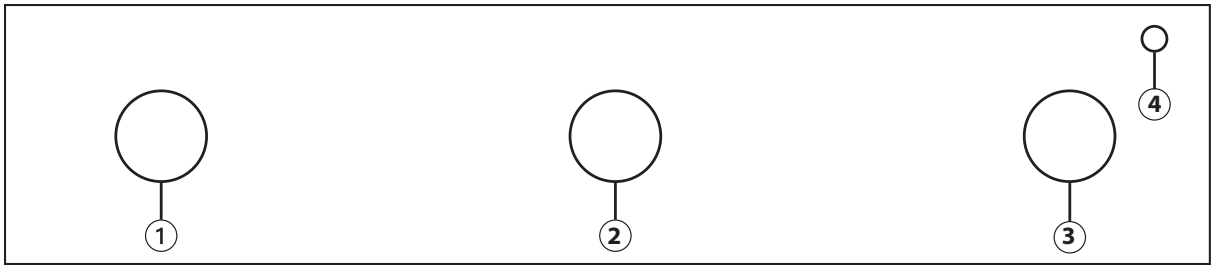
Grease filter (Fig. 7)

Use **only** for particularly greasy cooking. Hook it on the rear wall of the oven compartment, opposite the fan. It can be cleaned in a dishwasher and used with the fan-assisted function.

Sliding shelves (Fig. 8)

They allow the wire shelves and drip-trays to be pulled half out during cooking. Suitable for all the accessories, they can be cleaned in a dishwasher.

CONTROL PANEL DESCRIPTION



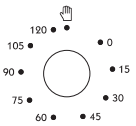
1. Function selector knob
2. Cooking time selector knob
3. Thermostat knob
4. Red thermostat led.

HOW TO OPERATE THE OVEN

Turn the selector knob to the required function. The oven light switches on.
Turn the thermostat knob clockwise to the required temperature. The red thermostat led lights up, switching off again when the oven reaches the selected temperature. At the end of cooking, turn the knobs to "**0**".

COOKING TIME SELECTOR

This selector can be used to set a cooking time of between 1 and 120 minutes. To set cooking time, after selecting the required cooking function, turn the knob right round in a clockwise direction and then turn it back in the opposite direction to the desired cooking duration. At the end of the set cooking time the oven switches off and the selector remains positioned at "**0**". To use the oven in manual mode, i.e. without setting a cooking time, be sure that the programme selector is turned to the symbol ✋.



IMPORTANT: when the selector is positioned at "0" the oven will not switch on. To switch the oven on, set the selector to the symbol ✋ or set a cooking time.

FUNCTION DESCRIPTION TABLE

FUNCTION		DESCRIPTION
0	**OFF**	-
	LAMP	To switch on the oven light.
	CONVENTIONAL	Function suitable for cooking any type of dish on one shelf. Preheat the oven to the required temperature and place the food in it when the set temperature is reached. It is advisable to use the second or third shelf for cooking. This function is also suitable for cooking frozen convenience foods; follow the instructions on the food packaging.
	CONVECTION BAKE	To bake cakes with liquid filling (sweet or savoury) on a single level. This function is ideal also for cooking on two levels. If necessary, switch the positions of the dishes to cook food more evenly.
	GRILL	To grill steak, kebabs and sausages, to cook vegetables au gratin and to toast bread. Preheat the oven for 3-5 min. During cooking the oven door must remain closed. When cooking meat, pour a little water into the drip tray (on the first level) to reduce smoke and fat spatters. Ideally the meat should be turned during cooking.
	TURBOGRILL	To grill large joints of meat (roast beef and other roast meats). The oven door must be kept closed during the cooking cycle. When cooking meat, it is advisable to pour water in the drip-tray placed on the first level. This will reduce smoke and spattering of fat. Turn the meat during grilling.
	DEFROSTING	This function can be used to speed up the thawing of food at room temperature. The food should be placed in the oven in its wrapping to avoid it from drying out.

COOKING TABLE

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Leavened cakes		Yes	2	160-180	35-55	Wire shelf + cake tin
Biscuits/Tartlets		Yes	3	170-180	15-40	Baking tray
Choux buns		Yes	3	180	30-40	Baking tray
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		Yes	3	180-200	20-30	Baking tray
Meringues		Yes	3	90	120-130	Baking tray
Lamb / Veal / Beef / Pork		Yes	2	190-200	90-110	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Chicken / Rabbit / Duck		Yes	2	190-200	65-85	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Turkey / Goose		Yes	2	190-200	140-180	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Baked fish / en papillote (fillet, whole)		Yes	2	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Lasagne / Baked pasta / Cannelloni / Flans		Yes	2	190-200	45-55	Wire shelf + pyrex dish
Bread / Focaccia		Yes	2	190-230	15-50	Drip tray or baking tray
Pizza		Yes	2	230-250	7-20	Drip tray or baking tray
Toast		Yes	4	200	2-5	Wire shelf
Vegetable gratin		Yes	3	200	15-20	Wire shelf + pyrex dish
Grilled fish fillets and steaks		Yes	3	200	30-40	Wire shelf + pyrex dish
Sausages / Kebabs / Spare ribs / Hamburgers		Yes	4	200	30-50	Grill + drip tray with water on 1st shelf, turn halfway through cooking
Filled pies (cheesecake, strudel, apple pie)		Yes	1	180-200	50-60	Drip tray or wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1	180-200	35-55	Wire shelf + cake tin
Stuffed vegetables (tomatoes, peppers, courgettes, aubergines)		Yes	2	180-200	40-60	Wire shelf + pyrex dish
Meat & potato pies (vegetable pie, quiche lorraine)		Yes	1/ 3	180-190	45-55	Grill +pan, switch levels halfway through cooking
Pizzas/Focaccia		Yes	1/3	230-250	12-30	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking

Recipe	Function	Preheating	Shelf (from bottom)	Temperature (°C)	Time (min)	Accessories
Biscuits/Tartlets		-	1 /3	170-180	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Choux pastry		-	1/ 3	180	35-45	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Vols-au-vent / Puff pastry crackers		-	1/ 3	180-200	20-40	Baking tray+drip tray, switch levels halfway through cooking
Roast chicken		-	2	200	55-65	Grill + drip tray with water on 1st level
Roast potatoes		-	3	200	45-55	Drip tray
Roast Beef underdone		-	3	200	30-40	Grill + drip tray with water on 1st level
Leg of lamb/Knuckle		-	2	200	55-70	Grill + drip tray

N.B.: cooking times and temperatures are approximate for 4 portions.

RECOMMENDED USE AND TIPS

How to read the cooking table

The table indicates the best function to use for any given food, to be cooked on one or more shelves at the same time. Cooking times start from the moment food is placed in the oven, excluding pre-heating (where required). Cooking temperatures and times are purely for guidance and will depend on the amount of food and type of accessory used. Use the lowest recommended values to begin with and, if the food is not cooked enough, then move on to higher values. Use the accessories supplied and preferably dark coloured metal cake tins and oven trays. You can also use pans and accessories in pyrex or stoneware, but bear in mind that cooking times will be slightly longer. To obtain best results, follow the advice given in the cooking table for the choice of accessories (supplied) to be placed on the various shelves. When cooking food that contains lots of water, preheat the oven.

Cooking different foods at the same time

Using the "CONVECTION BAKE" function (if present), you can cook different foods which require the same cooking temperature at the same time (for example: fish and vegetables), using different shelves. Remove the food which requires less cooking time and leave food which requires longer cooking time in the oven.

Desserts

- Cook delicate desserts with the conventional function on one shelf only. Use dark coloured metal cake tins and always position them on the wire shelf supplied. To cook on more than one shelf, select the forced air function and stagger the position of the cake tins on the shelves, aiding optimum circulation of the hot air.
- To check whether a raising cake is cooked, insert a wooden toothpick into the centre of the cake. If the toothpick comes out clean, the cake is ready.
- If using non-stick cake tins, do not butter the edges as the cake may not rise evenly around the edges.
- If the cake "sinks" during cooking, set a lower temperature the next time, perhaps reducing the amount of liquid in the mixture and mixing more gently.
- For sweets with moist fillings (cheesecake or fruit pies) use the "CONVECTION BAKE" function (if present). If the base of the cake is soggy, lower the shelf and sprinkle the bottom of the cake with breadcrumbs or biscuit crumbs before adding the filling.

Meat

- Use any kind of oven tray or pyrex dish suited to the size of the piece of meat being cooked. For roast joints, it is best to add some stock to the bottom of the pan, basting the meat during cooking for added flavour. When the roast is ready, let it rest in the oven for another 10-15 minutes, or wrap it in aluminium foil.
- When you want to grill meat, choose cuts with an even thickness all over in order to achieve uniform cooking results. Very thick pieces of meat require longer cooking times. To avoid the meat from burning on the outside, lower the position of the wire shelf, keeping the food farther away from the grill. Turn the meat two thirds of the way through cooking.

To collect the cooking juices it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water directly under the grill on which the meat is placed. Top-up when necessary.

Turnspit (only in some models)

Use this accessory to evenly roast large pieces of meat and poultry. Place the meat on the spit rod, tying it with string if chicken, and check that it is secure before inserting the rod in the seat located on the front wall of the oven and resting it on the respective support. To avoid smoke and to collect cooking juices, it is advisable to place a drip-tray with half a litre of water on the first level. The rod has a plastic handle which must be removed before starting to cook, and used at the end of cooking to avoid burns when taking the food out of the oven.

Pizza

Lightly grease the trays to ensure the pizza has a crispy base. Scatter the mozzarella over the pizza two thirds of the way through cooking.

Rising function (present only in specific models)

It is always best to cover the dough with a damp cloth before placing it in the oven. Dough proving time with this function is reduced by approximately one third compared to proving at room temperature (20-25°C). Proving time for a 1 Kg batch of pizza dough is around one hour.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ MPORTANTES

VOTRE SÉCURITÉ ET CELLE D'AUTRUI EST TRÈS IMPORTANTE

Le présent manuel contient d'importants messages relatifs à la sécurité, qui figurent également sur l'appareil. Nous vous invitons à les lire soigneusement et à les respecter en toute circonstance.

Ceci est le symbole de danger relatif à la sécurité. Il met en garde l'utilisateur et toute autre personne contre les risques potentiels dérivant de l'utilisation de cet appareil.
Tous les messages relatifs à la sécurité sont précédés du symbole de danger et des termes suivants :

⚠ DANGER — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, occasionnera de graves lésions.**

⚠ AVERTISSEMENT — **Indique une situation dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, est susceptible d'occasionner de graves lésions.**

Tous les messages relatifs à la sécurité spécifient le danger potentiel auquel ils se réfèrent et indiquent comment réduire le risque de lésions, de dommages et de chocs électriques résultant d'une utilisation non réglementaire de l'appareil. Veuillez observer scrupuleusement les instructions suivantes :

- Débranchez le four de l'alimentation secteur avant d'entreprendre toute intervention sur celui-ci.
- Les opérations d'installation et d'entretien sont du ressort exclusif d'un technicien spécialisé. Celui-ci est tenu de se conformer aux instructions du fabricant et aux normes locales en vigueur en matière de sécurité. Pour toute réparation ou tout remplacement de pièces, procédez uniquement aux opérations spécifiées dans le manuel en utilisant les pièces expressément indiquées.
- La mise à la terre de l'appareil est obligatoire.
- Le cordon d'alimentation de l'appareil doit être suffisamment long pour permettre le branchement de l'appareil encastré à la prise du secteur.
- L'installation doit être conforme aux normes locales de sécurité. L'appareil doit être branché au moyen d'un interrupteur omnipolaire avec une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- N'utilisez en aucun cas de prises multiples ou de rallonges.
- Ne tirez pas sur le cordon d'alimentation pour débrancher l'appareil.
- Une fois l'installation terminée, l'utilisateur ne devra plus pouvoir accéder aux composants électriques.
- Évitez de toucher l'appareil avec les mains mouillées et ne l'utilisez pas lorsque vous êtes pieds nus.
- Ce four a été conçu uniquement comme appareil ménager destiné à la cuisson d'aliments. Toute autre utilisation est considérée comme impropre : chauffer une pièce, par exemple. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation impropre ou de réglage incorrect des commandes.
- Les personnes (y compris les enfants) qui, en raison de leurs capacités physiques, sensorielles ou mentales, de leur inexpérience ou de leur méconnaissance, ne sont pas en mesure d'utiliser l'appareil en toute sécurité, doivent se servir de l'appareil uniquement sous la surveillance ou en se conformant aux instructions d'une personne responsable.
- Les parties accessibles du four peuvent atteindre une température élevée quand l'appareil est en service. Veillez à maintenir les enfants hors de portée de l'appareil. Contrôlez que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les résistances ou les surfaces intérieures du four, sous peine d'encourir des brûlures. Évitez de mettre le four en contact avec des chiffons ou tout matériau inflammable tant que les composants de l'appareil ne se sont suffisamment refroidis.
- En fin de cuisson, soyez particulièrement prudent au moment d'ouvrir la porte. Laissez l'air chaud ou la vapeur s'évacuer progressivement de l'enceinte de cuisson avant d'accéder au four. Lorsque la porte est fermée, l'air chaud est convoyé à travers l'ouverture située au-dessus du bandeau de commande. Évitez d'obstruer les ouvertures de ventilation.
- Munissez-vous de gants pour retirer les plats et les accessoires chauds du four. Veillez à ne pas toucher les résistances.
- Ne placez jamais de produits inflammables à l'intérieur du four ou à proximité de celui-ci : ces produits risqueraient en effet de s'enflammer si le four est mis sous tension par inadvertance.
- Évitez de chauffer ou de faire cuire dans le four des aliments contenus dans des récipients hermétiques. La pression qui se développe à l'intérieur du récipient pourrait le faire exploser et endommager le four.
- N'utilisez en aucun cas de récipients en matière synthétique pour cuire des aliments au four.
- Les graisses et l'huile surchauffées s'enflamment facilement. Surveillez régulièrement la cuisson si vous utilisez une quantité importante de graisse ou d'huile.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant la dessiccation des aliments.
- Si des liquides contenant de l'alcool (par exemple, rhum, cognac, vin) sont utilisés pour cuisiner des plats, rappelez-vous que l'alcool s'évapore à des températures élevées. Il se peut, par conséquent, que les vapeurs dégagées par l'alcool s'enflamment en entrant en contact avec la résistance électrique.

Mise au rebut des appareils ménagers usagés

- Cet appareil est fabriqué à partir de matériaux recyclables ou pouvant être réutilisés. Mettez-le au rebut en vous conformant aux prescriptions locales en matière d'élimination des déchets. Avant de mettre votre appareil au rebut, coupez le cordon d'alimentation
- Pour toute information sur le traitement et le recyclage de cet appareil, contactez le service municipal compétent, le service de collecte des déchets ménagers ou le magasin où vous l'avez acheté.

INSTALLATION

Après avoir déballé le four, contrôlez que l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport et que la porte ferme parfaitement. En cas de problème, contactez votre revendeur ou le Service Après-vente le plus proche. Nous recommandons de retirer le four de la base en polystyrène uniquement avant de procéder à l'installation.

PRÉPARATION DU MEUBLE POUR L'ENCASTREMENT

- Les meubles de cuisine adjacents au four doivent résister à la chaleur (90°C min.).
- Procédez à la découpe complète du meuble avant d'y installer l'appareil et éliminez soigneusement les copeaux et la sciure de bois.
- Il ne doit plus être possible d'accéder à la partie inférieure du four une fois l'installation terminée.
- Afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil, veillez à ne pas obstruer l'ouverture minimale prévue entre le plan de travail et la partie supérieure du four.

BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE

Vérifiez que la tension figurant sur la plaque signalétique de l'appareil correspond à celle de votre habitation. La plaque signalétique se trouve sur le rebord avant du four (visible lorsque la porte est ouverte).

- Le remplacement éventuel du cordon d'alimentation (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) doit être effectué uniquement par un électricien qualifié. Adressez-vous à un Service Après-vente agréé.

RECOMMANDATIONS GÉNÉRALES

Avant d'utiliser le four pour la première fois :

- Enlevez les protections en carton, les films transparents et les étiquettes autocollantes présentes sur les accessoires.
- Retirez tous les accessoires du four et faites-le chauffer à 200°C pendant une heure environ afin d'éliminer les odeurs et les fumées qui se dégagent du matériau isolant et de la graisse de protection.

Pendant l'utilisation :

- Évitez de déposer des objets lourds sur la porte du four sous peine de l'endommager.
- Évitez de prendre appui sur la porte du four ou de suspendre des objets sur la poignée du four.
- Évitez de couvrir l'intérieur du four avec des feuilles d'aluminium.
- Ne versez jamais d'eau dans le four lorsque celui-ci est chaud ; vous risqueriez d'endommager l'émail.
- Évitez de déplacer les ustensiles de cuisson en les traînant sur le fond du four sous peine de rayer le revêtement en émail.
- Veillez à ce que le cordon électrique d'autres appareils électroménagers se trouvant à proximité ne puisse pas entrer en contact avec les parties chaudes ou se coincer dans la porte du four.
- Évitez d'exposer le four aux agents atmosphériques.

CONSEILS POUR LA PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Élimination des emballages

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage (♺). Par conséquent, ne les jetez jamais dans la nature mais conformez-vous aux réglementations locales en vigueur en matière d'élimination des déchets.

Mise au rebut de l'appareil

- Cet appareil est certifié conforme à la Directive Européenne 2002/96/CE, concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE).
- En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à protéger l'environnement et la santé humaine, qui pourraient être menacés par une élimination incorrecte.
- Le symbole ⍁ apposé sur l'appareil et sur la documentation qui l'accompagne indique qu'il ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères, mais remis à un centre de collecte spécialisé dans le recyclage des appareils électriques et électroniques.

Conseils pour économiser l'énergie

- Préchauffez le four uniquement si le tableau de cuisson ou votre recette le précise.
- Utilisez des moules à pâtisserie foncés, laqués noir ou émaillés, car ceux-ci absorbent très bien la chaleur.
- Éteignez le four 10 à 15 minutes avant la fin du temps de cuisson réglé. En cas d'aliments nécessitant un temps de cuisson relativement long, ceux-ci continueront néanmoins à cuire en utilisant la chaleur résiduelle du four.

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ CE

- Ce four, qui est destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires, est conforme au règlement (CE) N° 1935/2004. Il a été conçu, fabriqué et commercialisé conformément aux exigences de sécurité de la directive « Basse Tension » 2006/95/CE (qui remplace la directive 73/23/CEE et modifications suivantes) et aux exigences de protection de la directive « CEM » 2004/108/CE.

DIAGNOSTIC DES PANNES

Le four ne marche pas.

- Vérifiez qu'il n'y a pas de coupure de courant et que le four est correctement branché.
- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.

La porte est bloquée :

- Éteignez puis rallumez le four pour voir si le problème persiste.
- **Remarque importante :** pendant la pyrolyse, il n'est pas possible d'ouvrir la porte du four. Attendez que celle-ci se débloque automatiquement (référez-vous au paragraphe « Cycle de nettoyage des fours dotés de la fonction Pyrolyse »).

Le programmateur électronique ne fonctionne pas :

- Si la lettre « F » suivie d'un numéro s'affiche à l'écran, contactez votre Service Après-vente. Dans ce cas, indiquez le numéro qui suit la lettre « F ».

SERVICE APRÈS-VENTE

Avant de faire appel au Service Après-vente :

1. Vérifiez d'abord s'il n'est pas possible de remédier par vous-même au défaut en suivant les points décrits au chapitre « Diagnostic des pannes ».
2. Éteignez puis rallumez l'appareil pour voir si le problème persiste.

Après ces contrôles, si le problème persiste, adressez-vous à votre Service Après-vente.

Veuillez toujours préciser :

- une brève description du défaut ;
- le type et le modèle exact de four ;
- le code service (numéro suivant le mot « Service » sur la plaque signalétique) apparaissant sur le rebord droit de la cavité du four (visible lorsque la porte est ouverte). Le code service est également indiqué dans le livret de garantie ;
- votre adresse complète ;
- votre numéro de téléphone.

SERVICE 0000 000 00000

Si le four doit être réparé, adressez-vous à un **Service Après-vente agréé** (vous aurez ainsi la garantie que les pièces défectueuses seront remplacées par des pièces originales et que la réparation de votre appareil sera effectuée correctement).

NETTOYAGE

⚠ AVERTISSEMENT

- **N'utilisez pas d'appareil de nettoyage à vapeur.**
- **Attendez que le four soit froid avant de procéder à son nettoyage.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

Extérieur du four

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun cas de produits corrosifs ou de détergents abrasifs. Si l'un de ces produits entre en contact avec l'appareil, essuyez-le immédiatement à l'aide d'un chiffon humide.

- Nettoyez les surfaces à l'aide d'un chiffon humide. S'il est très sale, utilisez une solution d'eau additionnée de quelques gouttes de détergent à vaisselle. Essuyez à l'aide d'un chiffon doux.

Enceinte du four

REMARQUE IMPORTANTE : évitez d'utiliser des éponges abrasives et/ou pailles de fer. À la longue, celles-ci risquent d'abîmer les surfaces émaillées et la vitre de la porte.

- Après chaque utilisation, laissez refroidir le four et nettoyez-le, de préférence lorsqu'il est tiède, pour éviter que les résidus d'aliments ne s'incrustent (par exemple, aliments à haute teneur en sucre).
- Utilisez des produits spéciaux pour fours et respectez les instructions du fabricant.
- Nettoyez la vitre de la porte avec un produit liquide spécifique. Pour faciliter le nettoyage du four, il est possible d'enlever la porte (référez-vous au chapitre ENTRETIEN).
- Pour nettoyer la partie supérieure du four, il est possible d'abaisser (seulement dans certains modèles) la résistance supérieure du gril (voir le chapitre ENTRETIEN).

REMARQUE : durant les cuissons prolongées avec beaucoup d'eau (par exemple, pizzas, légumes, etc.), de la condensation risque de se former à l'intérieur de la porte et sur tout le joint. Attendez que le four refroidisse, essuyez ensuite l'intérieur de la porte avec un chiffon ou une éponge.

Accessoires :

- Faites tremper les accessoires dans de l'eau et du liquide à vaisselle immédiatement après leur utilisation. S'ils sont encore chauds, munissez-vous de gants pour les manipuler.
- Utilisez une brosse ou une éponge pour détacher facilement les résidus d'aliments.

Nettoyage de la paroi arrière et des panneaux catalytiques latéraux (s'ils sont fournis) :

REMARQUE IMPORTANTE : n'utilisez en aucun de produits abrasifs, de brosses dures, d'éponges pour casseroles ou de bombes pour le nettoyage, car ils pourraient endommager la surface catalytique du four et lui faire perdre ses propriétés autonettoyantes.

- Faites fonctionner le four à vide à 200°C pendant environ une heure en sélectionnant la fonction Ventilation
- Une fois ce temps écoulé, laissez l'appareil refroidir, éliminez ensuite les éventuels résidus d'aliments à l'aide d'une éponge.

ENTRETIEN

⚠ AVERTISSEMENT

- **Munissez-vous de gants de protection.**
- **Procédez aux opérations indiquées lorsque l'appareil est froid.**
- **Débranchez l'appareil avant de procéder à son entretien.**

DÉPOSE DE LA PORTE

Pour déposer la porte :

1. Ouvrez complètement la porte du four.
2. Soulevez les deux manettes d'arrêt des charnières en les poussant vers l'avant, jusqu'à la butée (fig. 1).
3. Fermez complètement la porte (A), soulevez-la (B) et faites-la pivoter (C) jusqu'à ce qu'elle se décroche (D) (fig. 2).

Pour remettre la porte en place :

1. Introduisez les charnières dans leur logement respectif.
2. Ouvrez complètement la porte du four.
3. Abaissez à nouveau les deux manettes d'arrêt.
4. Fermez la porte du four.

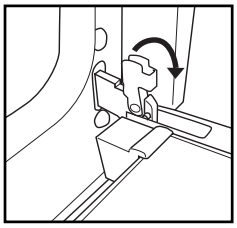


Fig. 1

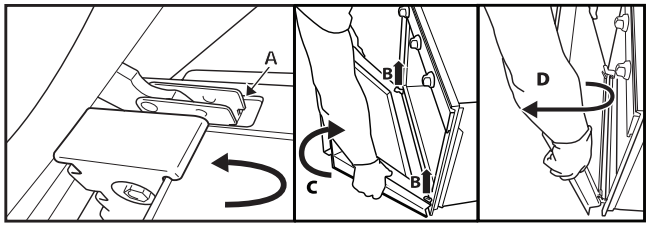


Fig. 2

DÉPLACEMENT DE LA RÉSISTANCE SUPÉRIEURE (UNIQUEMENT SUR CERTAINS MODÈLES)

1. Déposez les grilles porte-accessoires latérales (Fig. 3).
2. Dégagez légèrement la résistance (Fig. 4) et abaissez-la (Fig. 5).
3. Pour remettre la résistance en place, soulevez-la en la tirant légèrement vers vous. Vérifiez qu'elle repose sur les supports latéraux prévus à cet effet.

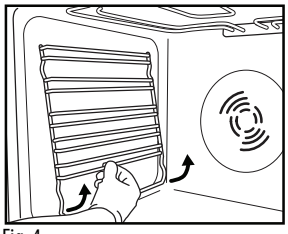


Fig. 4

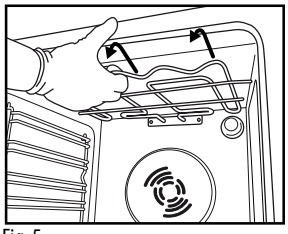


Fig. 5

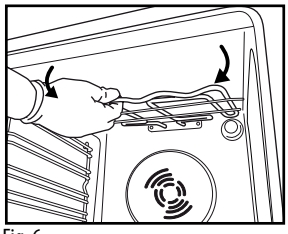


Fig. 6

REMPLACEMENT DE L'AMPOULE DU FOUR

Pour remplacer l'ampoule arrière (si présente) :

1. Débranchez le four.
2. Dévissez le couvercle de l'ampoule (Fig. 6), remplacez l'ampoule grillée par une ampoule neuve (voir Remarque pour le type d'ampoule), revissez ensuite le couvercle de l'ampoule (Fig. 7).
3. Rebranchez le four.

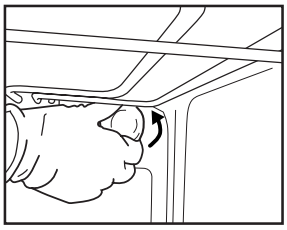


Fig. 4

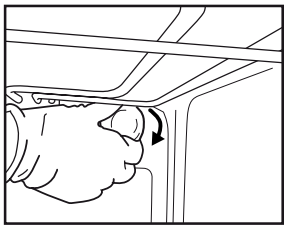


Fig. 5

REMARQUE :

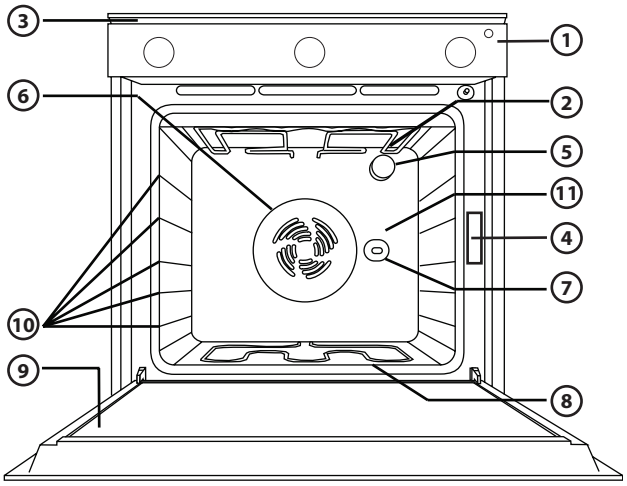
- Utilisez exclusivement des ampoules incandescentes de 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Ces ampoules sont disponibles auprès de nos Services Après-vente.

REMARQUE IMPORTANTE :

- **Utilisez le four uniquement après avoir réinstallé le couvercle de l'ampoule.**

MODE D'EMPLOI DU FOUR

POUR LE BRANCHEMENT ÉLECTRIQUE, CONSULTEZ LA PARTIE RELATIVE À L'INSTALLATION



1. Bandeau des commandes
2. Résistance supérieure/gril
3. Système de refroidissement (si présent)
4. Plaque signalétique (à ne pas enlever)
5. Éclairage
6. Système de ventilation (si présent)
7. Tournebroche (si présent)
8. Résistance inférieure (non visible)
9. Porte
10. Position des gradins
11. Paroi arrière

REMARQUE :

- À la fin de la cuisson, après l'extinction du four, le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner pendant un certain temps.

ACCESSOIRES COMPATIBLES

(pour les accessoires fournis avec le four, consultez la fiche technique)

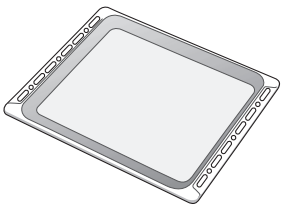


Fig. 1

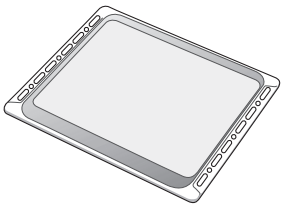


Fig. 2

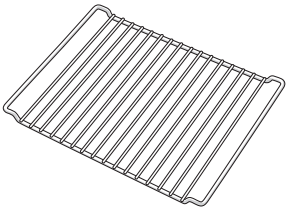


Fig. 3

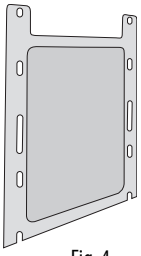


Fig. 4

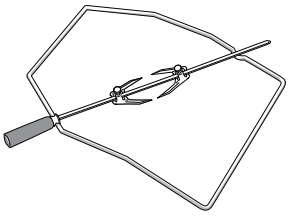


Fig. 5

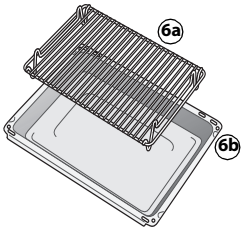


Fig. 6

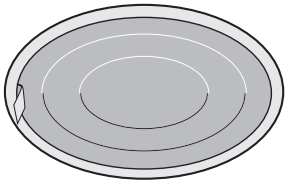


Fig. 7

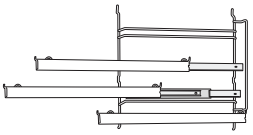


Fig. 8

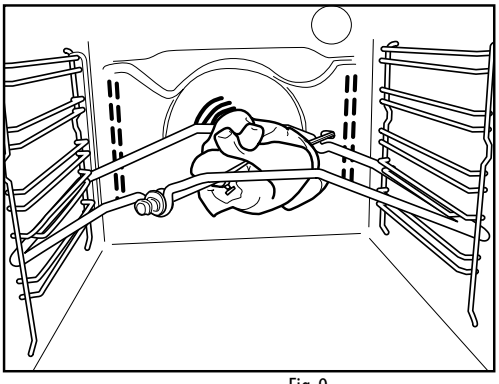


Fig. 9

Lèchefrite (Fig. 1)

Pour recueillir les graisses et les particules d'aliments lorsqu'elle est placée sous la grille du four ou utilisée comme plat de cuisson pour cuire de la viande, du poulet, du poisson, etc., avec ou sans légumes. Versez de l'eau dans le fond de la lèchefrite pour éviter les éclaboussures de graisse et réduire les fumées.

Plaque à pâtisserie (Fig. 2)

À utiliser pour la cuisson de biscuits, de gâteaux, de pizzas.

Grille (Fig. 3)

Pour faire griller de la viande ou comme support de casseroles, de moules à gâteaux et autres récipients. Elle peut être placée sur n'importe quel gradin du four. Le côté courbé de la grille peut être introduit soit vers le haut, soit vers le bas.

Panneaux catalytiques latéraux (Fig. 4)

Ces panneaux ont une revêtement en émail microporeux spécial qui absorbe les éclaboussures de graisse. Il est conseillé d'effectuer un cycle de nettoyage automatique après la cuisson d'aliments particulièrement gras (voir NETTOYAGE).

Tournebroche (Fig. 5)

Utilisez le tournebroche comme indiqué sur Fig. 9. Vérifiez également « Conseils etsuggestions d'utilisation ».

Kit pour gril (Fig. 6)

Le kit se compose d'une grille (6a) et d'un récipient émaillé (6b). Ce kit doit être placé sur la grille (3) et utilisée avec la fonction Gril.

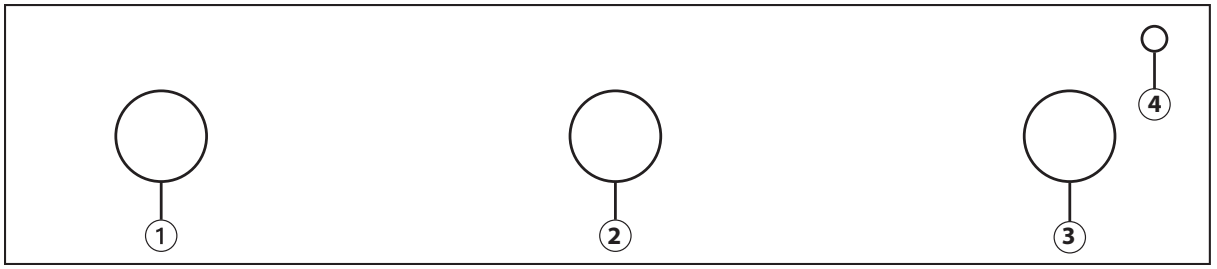
Filtre à graisses (Fig. 7)

À utiliser **uniquement** pour les cuissons particulièrement grasses. Accrochez-le à la paroi arrière de la cavité, face au ventilateur. Il peut être lavé au lave-vaisselle ; il ne doit pas être utilisé avec la fonction Ventilateur.

Grilles coulissantes (Fig. 8)

Elles permettent aux grilles et aux lèchefrites de sortir à moitié pendant la cuisson. . Elles s'adaptent à tous les accessoires et peuvent être lavées au lave-vaisselle.

DESCRIPTION DU BANDEAU DE COMMANDE

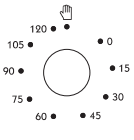


1. Bouton de sélection des fonctions
2. Bouton du programmateur de temps de cuisson
3. Bouton de thermostat
4. Voyant rouge du thermostat.

MODE D'EMPLOI DU FOUR

Tournez le bouton de sélection des fonctions sur la fonction désirée. L'éclairage du four s'allume.
Tournez le bouton thermostat dans le sens des aiguilles d'une montre sur la température souhaitée. Le voyant rouge du thermostat s'allume et s'éteint lorsque la température sélectionnée est atteinte. En fin de cuisson, tournez les boutons sur « **0** ».

PROGRAMMATEUR DE TEMPS DE CUISSON



Ce bouton permet de programmer un temps de cuisson de 1 à 120 minutes. Pour régler le temps de cuisson, après avoir sélectionné la fonction de cuisson, tournez complètement le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre et tournez-le ensuite dans le sens inverse pour régler le bon temps de cuisson. Lorsque le temps de cuisson programmé s'est écoulé, le four s'éteint automatiquement et le programmateur reste sur « **0** ». Pour utiliser le four en mode manuel, c'est-à-dire sans programmer de temps de cuisson, vérifiez que le sélecteur de programme est tourné sur le symbole ✋.

REMARQUE IMPORTANTE : lorsque le sélecteur est sur « 0 », le four ne s'allume pas. Pour allumer le four, placez le sélecteur sur le symbole ✋ ou programmez un temps de cuisson.

TABLEAU DE DESCRIPTION DES FONCTIONS

FONCTION		DESCRIPTION
0	**EXTINCTION**	-
	LAMPE	Pour allumer l'éclairage du four.
	CONVECTION NATURELLE	Fonction idéale pour cuire n'importe quel plat sur un seul gradin. Préchauffez le four à la température souhaitée et placez-y les aliments quand la température programmée est atteinte. Il est conseillé d'utiliser le deuxième ou le troisième gradin. Cette fonction est également indiquée pour la cuisson de plats préparés surgelés ; suivez les indications figurant sur l'emballage.
	CONVECTION FORCÉE	Cuisson des tartes avec garniture liquide (salées ou sucrées) sur un seul gradin. Cette fonction est idéale pour la cuisson sur deux gradins. Il est conseillé d'inverser, si nécessaire, la position des plats dans le four afin d'obtenir une cuisson plus homogène.
	GRIL	Pour cuire des entrecôtes, des brochettes, des saucisses, faire gratiner des légumes et dorer du pain. Préchauffez le four 3-5 min. La porte du four doit rester fermée pendant la cuisson. Pour éviter les éclaboussures de graisse et de la fumée pendant la cuisson de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite. Il est conseillé de retourner la viande en cours de cuisson.
	TURBO GRIL	Pour griller les grandes pièces de viande (rosbifs et autres viandes à rôtir). La porte du four doit être fermée pendant la cuisson. Pendant la cuisson de la viande, versez un peu d'eau dans la lèchefrite installée sur le premier gradin. Ceci pour réduire la fumée et les éclaboussures de graisse. Retournez la viande en cours de cuisson.
	DÉCONGÉLATION	Vous pouvez utiliser cette fonction pour accélérer la décongélation des aliments à température ambiante. Laissez les aliments dans leur emballage pour éviter qu'ils ne se dessèchent.

TABLEAU DE CUISSON

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Gâteaux levés		Oui	2	160-180	35-55	grille + moule à gâteau
Biscuits/Tartelettes		Oui	3	170-180	15-40	Plaque à pâtisserie
Choux ronds		Oui	3	180	30-40	Plaque à pâtisserie
Vol-au vent/Feuilletés		Oui	3	180-200	20-30	Plaque à pâtisserie
Meringues		Oui	3	90	120-130	Plaque à pâtisserie
Agneau/veau/bœuf/porc		Oui	2	190-200	90-110	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poulet/lapin/canard		Oui	2	190-200	65-85	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Dinde/oie		Oui	2	190-200	140-180	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Poisson au four/en papillote (filet, entier)		Oui	2	180-200	50-60	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Lasagnes/Pâtes au four/Cannellonis/Flans		Oui	2	190-200	45-55	Grille + plat en pyrex
Pain/Fougasse		Oui	2	190-230	15-50	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Pizzas		Oui	2	230-250	7-20	Lèchefrite ou plaque à pâtisserie
Croque-monsieur		Oui	4	200	2-5	Grille
Légumes gratinés		Oui	3	200	15-20	Grille + plat en pyrex
Filets/tranches de poisson grillés		Oui	3	200	30-40	Grille + plat en pyrex
Saucisses/Brochettes/Pointes de porc/Hamburger		Oui	4	200	30-50	grille + lèchefrite avec eau sur le 1er gradin, tourner à mi-cuisson
Tourtes fourrées (cheese cake, strudel, apple pie)		Oui	1	180-200	50-60	Lèchefrite ou grille + plat en pyrex
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiches lorraines)		Oui	1	180-200	35 -55	Grille + moule à gâteau
Légumes farcis (tomates, poivrons, courgettes, aubergines)		Oui	2	180-200	40-60	Grille + plat en pyrex

Recette	Fonction	Préchauffage	Gradin (en partant du bas)	Température (°C)	Temps (min)	Accessoires
Tourtes farcies à la viande et aux pommes de terre (tourtes aux légumes, quiches lorraines)		Oui	1/ 3	180-190	45-55	Gril + plaque, inverser les gradins à mi-cuisson
Pizzas/Fougasses		Oui	1/3	230-250	12-30	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Biscuits/Tartelettes		-	1 /3	170-180	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Choux à la crème		-	1/ 3	180	35-45	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Vol-au vent/Feuilletés		-	1/ 3	180-200	20-40	Plaque à pâtisserie+lèchefrite, inverser les gradins à mi-cuisson
Poulet rôti		-	2	200	55-65	gril + lèchefrites avec eau sur 1er gradin
Pommes de terre rôties		-	3	200	45-55	Lèchefrite
Rosbif saignant		-	3	200	30-40	gril + lèchefrites avec eau sur 1er gradin
Gigot d'agneau/Jarret		-	2	200	55-70	Gril + lèchefrite

REMARQUE : les températures et les temps de cuisson sont valables pour 4 portions environ.

CONSEILS POUR L'UTILISATION ET SUGGESTIONS

Comment lire le tableau de cuisson

Le tableau indique la meilleure fonction à utiliser pour un aliment déterminé, à cuire sur un ou plusieurs gradins simultanément. Les temps de cuisson commencent au moment de l'introduction du plat dans le four et ne tiennent pas compte du préchauffage (lorsque demandé). Les températures et les durées de cuisson sont indicatives et dépendent de la quantité à cuire et du type d'accessoire utilisé. Au départ, utilisez les valeurs conseillées les plus basses et, si le résultat de la cuisson n'est pas satisfaisant, sélectionnez des valeurs plus élevées. Nous conseillons d'utiliser les accessoires fournis et des moules ou plats si possible en métal foncé. Il est également possible d'utiliser des casseroles et accessoires en pyrex ou en céramique ; les temps de cuisson augmenteront légèrement. Pour obtenir de meilleurs résultats, suivez attentivement les conseils présentés dans le tableau de cuisson pour le choix des accessoires (fournis) à positionner sur les différents gradins. Préchauffez le four lorsque les aliments à cuire contiennent beaucoup d'eau.

Cuisson simultanée d'aliments différents

En utilisant la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente), il est possible de cuire plusieurs aliments nécessitant la même température au même moment (par exemple : poisson et légumes) sur différents gradins. Extrayez les aliments nécessitant des temps de cuisson inférieurs et laissez la cuisson continuer pour ceux avec des temps plus longs.

Pâtisserie

- Cuisez la pâtisserie délicate avec la fonction convection naturelle sur un seul gradin. Utilisez des moules à gâteau en métal foncé et placez-les toujours sur la grille fournie. Pour la cuisson sur plusieurs gradins, sélectionnez la fonction chaleur pulsée et disposez les moules décalés sur les gradins de manière à favoriser la circulation de l'air.
- Pour comprendre si le gâteau est cuit, introduisez un cure-dent au centre du gâteau. Si le cure-dent reste sec, le gâteau est cuit.
- Si vous utilisez des moules anti-adhérents, ne beurrez pas les bords ; le gâteau pourrait ne pas lever de manière homogène sur le pourtour.
- Si le gâteau se «dégonfle» durant la cuisson, la fois suivante utilisez une température inférieure ; vous pouvez également réduire la quantité de liquide et mélanger plus délicatement la pâte.
- La pâtisserie avec une garniture juteuse (gâteaux au fromage ou avec des fruits) requiert la fonction « CONVECTION FORCÉE » (si présente). Si le fond de la tarte est trop humide, placez-le sur un gradin inférieur et saupoudrez la base avec de la chapelure ou des biscuits émiettés avant d'ajouter la farce.

Viandes

- Utilisez n'importe quel type de plaque ou de plat en pyrex approprié aux dimensions de la viande à cuire. Pour les rôtis, ajoutez de préférence du bouillon au fond du plat et mouillez la viande durant la cuisson pour la rendre plus savoureuse. Lorsque le rôti est cuit, laissez-le reposer dans le four pendant 10-15 minutes ou bien enveloppez-le dans du papier d'aluminium.
- Si vous désirez griller la viande, choisissez des morceaux de la même épaisseur pour obtenir une cuisson uniforme. Les tranches de viande très épaisses nécessitent un temps de cuisson supérieur. Pour éviter de les brûler en surface, éloignez-les du gril en plaçant la grille à des gradins inférieurs. Tournez la viande aux 2/3 de la cuisson.

Il est conseillé d'utiliser une lèchefrite avec un demi-litre d'eau directement sous la grille sur laquelle vous avez placé la viande à griller pour recueillir le jus de cuisson. Ajoutez de l'eau si nécessaire.

Tournebroche (disponible uniquement sur certains modèles)

Cet accessoire sert à griller de gros morceaux de viande et de volaille de façon uniforme. Enfilez la viande sur le tournebroche, fixez-la avec de la ficelle de cuisine s'il s'agit d'un poulet et vérifiez qu'il ne bouge pas avant d'installer la broche dans son logement sur la paroi frontale du four, puis posez-la sur son support. Pour éviter la formation de fumée et recueillir les jus de cuisson, il est conseillé de placer une lèchefrite sur le premier gradin avec un demi-litre d'eau. La broche est dotée d'une poignée en plastique qu'il faut enlever avant de commencer la cuisson et qu'il faut remettre en fin de cuisson pour sortir la viande du four sans se brûler.

Pizzas

Huilez légèrement les plats pour obtenir une pizza croustillante également sur le fond. Distribuez la mozzarella sur la pizza après 2/3 de la cuisson.

Fonction levage de la pâte (disponible uniquement sur certains modèles)

Il est conseillé de couvrir la pâte avec un torchon humide avant de la mettre au four. Avec cette fonction, les temps de levage diminuent d'environ un tiers par rapport aux temps de levage à température ambiante (20-25°C). Le temps de levage pour 1 kg de pâte à pizza est d'environ une heure.

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSAANWIJZINGEN

UW VEILIGHEID EN DIE VAN ANDEREN IS ERG BELANGRIJK

Deze handleiding en het apparaat zelf zijn voorzien van belangrijke veiligheidsaanwijzingen, die te allen tijde moeten worden gelezen en opgevolgd.

Dit is het waarschuwingssymbool waarmee mogelijke risico's voor de gebruiker en voor anderen worden aangegeven.
Alle veiligheidsberichten worden voorafgegaan door het waarschuwingssymbool en door de volgende termen:

⚠ GEVAAR **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel veroorzaakt.**

⚠ WAARSCHUWING **Duidt op een gevaarlijke situatie die ernstig letsel kan veroorzaken.**

Alle veiligheidsberichten geven het mogelijke gevaar aan en geven aan hoe het risico op letsel, schade en elektrische schokken voortvloeiend uit het onjuiste gebruik van het apparaat beperkt kan worden. Houd u strikt aan de volgende instructies:

- Het apparaat moet worden losgekoppeld van het elektriciteitsnet voordat u installatiewerkzaamheden uitvoert.
- Installatie en onderhoud moeten worden uitgevoerd door een gespecialiseerd monteur, volgens de instructies van de fabrikant en in overeenstemming met de plaatselijke veiligheidsvoorschriften. Repareer of vervang geen enkel onderdeel van het apparaat, behalve als dit expliciet aangegeven wordt in het gebruikshandleiding.
- De aarding van het apparaat is wettelijk verplicht.
- De voedingskabel van het apparaat moet lang genoeg zijn om het apparaat vanuit de inbouwpositie in het meubel te kunnen aansluiten op het stopcontact van de netvoeding.
- Om de installatie conform de geldende veiligheidsnormen te laten zijn is er een meerpolige schakelaar nodig met een minimum afstand van 3 mm tussen de contacten.
- Gebruik voor de aansluiting geen meervoudige stekkers of verlengsnoeren.
- Trek niet aan de voedingskabel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- Als de installatie voltooid is, mogen de elektrische onderdelen niet meer toegankelijk zijn voor de gebruiker.
- Raak het apparaat niet aan met vochtige lichaamsdelen en gebruik het niet als u op blote voeten loopt.
- Het apparaat is uitsluitend bestemd voor huishoudelijk gebruik en alleen voor het bereiden van voedsel. Elk ander gebruik is verboden (bijv. het verwarmen van de ruimte). De fabrikant kan niet aansprakelijk gesteld worden voor schade die het gevolg is van oneigenlijk gebruik of een foute instelling van de bedieningsknoppen.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (waaronder kinderen) met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan of instructies met betrekking tot het gebruik van het apparaat hebben ontvangen van iemand die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- De toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden tijdens het gebruik. Kinderen moeten op afstand worden gehouden en in de gaten gehouden worden, zodat ze niet spelen met het apparaat.
- Raak de verwarmingselementen of de binnenkant van de oven tijdens en na het gebruik niet aan, omdat dit brandwonden kan veroorzaken. Vermijd contact met doeken of andere brandbaar materiaal tot alle onderdelen van het apparaat voldoende zijn afgekoeld.
- Open de deur van het apparaat voorzichtig op het eind van de bereiding, en laat de warme lucht of de damp geleidelijk ontsnappen voordat u het gerecht uit de oven haalt. Als de deur van het apparaat gesloten is, komt de warme lucht naar buiten door de opening boven het bedieningspaneel. Blokkeer de ventilatieopeningen nooit.
- Gebruik ovenhandschoenen om schalen en accessoires uit de oven te halen, en let erop dat u de verwarmingselementen niet aanraakt.
- Plaats geen brandbaar materiaal in het apparaat of in de buurt ervan: het apparaat kan dan in brand vliegen als het per ongeluk wordt ingeschakeld.
- Verwarm of bereid geen voedsel in gesloten potten of blikken in het apparaat. De druk in het blik of de pot kan door de warmte hoog oplopen, waardoor het kan exploderen en het apparaat beschadigen.
- Gebruik geen schalen of houders van synthetisch materiaal.
- Oververhit vet of oververhitte olie vat gemakkelijk vlam. Houd de bereiding van gerechten met veel vet of olie in de gaten.
- Laat het apparaat nooit onbewaakt achter tijdens het droogproces van gerechten.
- Als er bij de bereiding alcoholische dranken (bijv. rum, cognac, wijn) worden gebruikt, bedenk dan dat alcohol op hoge temperatuur verdampt. De alcoholdamp kan vlam vatten wanneer deze in contact komt met het elektrische verwarmingselement.

Afvalverwerking van huishoudelijke apparaten

- Dit product is vervaardigd materiaal dat gerecycled of hergebruikt kan worden. Dank het apparaat af in overeenstemming met plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Snij de voedingskabel door voordat u het apparaat afdankt.
- Voor meer informatie over behandeling, terugwinning en recycling van dit apparaat kunt u contact opnemen met uw plaatselijke instantie, de vuilnisophaaldienst of de winkel waar u dit product hebt gekocht.

INSTALLATIE

Controleer na het uitpakken van de oven of het apparaat tijdens het transport geen beschadigingen heeft opgelopen en of de ovendeur goed sluit. Neem in geval van twijfel contact op met uw leverancier of de klantenservice. Om eventuele schade te voorkomen wordt geadviseerd om de oven pas voor de installatie van de piepschuim bodem te halen.

GEREEDMAKING VAN HET MEUBEL VOOR INBOUW VAN DE OVEN

- De keukenkastjes naast de oven moeten tegen hitte bestand zijn (min. 90°C).
- Voer eerst alle zaagwerkzaamheden uit voordat u de oven plaatst, en verwijder nauwgezet alle spaanders en zaagresten.
- Het onderste gedeelte van de oven mag niet meer toegankelijk zijn na de installatie.
- Voor een correcte functionering van het product mag de minimale opening tussen het werkblad en de bovenkant van de oven niet geblokkeerd worden.

AANSLUITING OP HET ELEKTRICITEITSNET

Controleer of de elektrische spanning die aangegeven staat op het typeplaatje van het product overeenkomt met de voedingsspanning van uw woning. Het typeplaatje bevindt zich op de voorrand van de oven (zichtbaar wanneer de ovendeur openstaat).

- Eventuele vervanging van de voedingskabel (type H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) mag uitsluitend worden uitgevoerd door erkende technici. Wend u tot erkende servicecentra.

ALGEMENE AANBEVELINGEN

Voor het gebruik:

- Verwijder de kartonnen beschermingen, transparante folie en stickers van de accessoires.
- Haal de accessoires uit de oven en verwarm hem ongeveer een uur lang op 200°C om de geur van het isolatiemateriaal en de beschermende vetlaag te verwijderen.

Tijdens het gebruik:

- Leg geen zware voorwerpen op de deur, omdat deze de deur kunnen beschadigen.
- Steun niet op de deur en hang geen voorwerpen aan de handgreep.
- Bedenk de binnenkant van de oven niet met aluminiumfolie.
- Giet geen water in een hete oven; de lak kan beschadigd raken.
- Schuif niet met pannen of schalen over de bodem van de oven, omdat dit krassen op de lak kan geven.
- Zorg ervoor dat de elektrische kabels van andere apparatuur niet in contact komen met hete onderdelen van de oven en niet vast komen te zitten tussen de ovendeur.
- Stel de oven niet bloot aan weersinvloeden.

MILIEUTIPS

Verwerking van de verpakking

Het verpakkingsmateriaal is 100% recyclebaar, zoals aangegeven wordt door het recyclingsymbool (♺). De diverse onderdelen van de verpakking mogen daarom niet met het gewone huisvuil worden weggegooid maar moeten worden ingeleverd bij het plaatselijke milieustraat.

Afvalverwerking van het product

- Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese Richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte Elektrische en Elektronische apparatuur (AEEA).
- Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk schadelijke gevolgen voor het milieu en de gezondheid te voorkomen, die veroorzaakt zouden kunnen worden door onjuiste verwerking van dit product als afval.
- Het symbool op het product, of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet moet worden behandeld als huisvuil, maar moet worden afgeleverd op een geschikt inzamelpunt voor de recycling van elektrische en elektronische apparatuur.

Energiebesparing

- Verwarm de oven alleen voor als dit speciaal wordt vermeld in de bereidingstabel of in het recept.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen, omdat deze de warmte beter opnemen.
- Schakel de oven 10/15 voor het einde van de ingestelde bereidingstijd uit. Gerechten die lang in de oven moeten staan, blijven dan nog doorgaren.

VERKLARING VAN OVEREENSTEMMING CE

- Dit apparaat is bedoeld om in aanraking te komen met voedingsmiddelen en is in overeenstemming met de Europese richtlijn (CE) n. 1935/2004 en is ontworpen, vervaardigd en op de markt gebracht in overeenstemming met de veiligheidsvoorschriften van de "Laagspanningsrichtlijn" 2006/95/EG (die 73/23/EEG en daaropvolgende amendementen vervangt), de beschermingsvoorschriften van de "EMC"-richtlijn 2004/108/EG.

OPSPOREN VAN STORINGEN

De oven werkt niet:

- Controleer of het elektriciteitsnet spanning heeft en of de oven is aangesloten.
- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.

De deur is geblokkeerd:

- Zet de oven uit en weer aan, om te controleren of het probleem verdwenen is.
- **Belangrijk:** tijdens de zelfreinigingscyclus blijft de deur geblokkeerd. Wacht tot de deur automatisch ontgrendeld wordt (zie de paragraaf "Reinigingscyclus van de oven met de pyrolysefunctie").

De elektronische programmeerfunctie werkt niet:

- Als op het display een "F" met een nummer verschijnt, neem dan contact op met de dichtstbijzijnde Klantenservice. Vermeld in dat geval het nummer dat volgt op de letter "F".

KLANTENSERVICE

Voordat u contact opneemt met de Klantenservice:

1. Controleer of het niet mogelijk is het probleem zelf op te lossen aan de hand van punten die beschreven worden in "Het opsporen van storingen".
2. Schakel het apparaat uit en vervolgens weer in om te bekijken of de storing nog steeds optreedt.

Als na het uitvoeren van deze controles de storing nog steeds aanwezig is, contact opnemen met de dichtstbijzijnde Klantenservice.

Vermeld altijd:

- de aard van de storing;
- het type en het exacte model van de oven;
- Het Servicenummer (dit is het nummer dat zich bevindt na het woord Service op het typeplaatje), in de rechter hoek van de ovenruimte (zichtbaar met de deur open). Het servicenummer bevindt zich ook op het garantieboekje;
- uw volledige adres;
- uw telefoonnummer.

SERVICE 0000 000 00000

Wend u tot een erkend **servicecentrum** als reparatie noodzakelijk is (alleen dan heeft u zekerheid dat originele vervangingsonderdelen worden gebruikt en de reparatie correct wordt uitgevoerd).

REINIGING

⚠ WAARSCHUWING

- **Gebruik geen stoomreinigingsapparatuur.**
- **Maak de oven pas schoon als deze afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

Buitenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen. Als een van deze producten onbedoeld op het apparaat komt, reinig het dan onmiddellijk met een vochtige doek.

- Reinig de oppervlakken met een vochtig doekje. Als de buitenkant heel vuil is, een paar druppels afwasmiddel aan het water toevoegen. Afdrogen met een droge doek.

Binnenkant van de oven

BELANGRIJK: gebruik geen schuursponsjes, sponsjes van staalwol of metalen schrapers. Hierdoor kunnen de gelakte oppervlakken en het glas van de deur op den duur beschadigd raken.

- Laat de oven na elk gebruik afkoelen en reinig het apparaat bij voorkeur als het nog lauw is om aangekoekte etensresten (bijv. voedsel met een hoog suikergehalte).
- Gebruik speciale ovenreinigingsmiddelen en houd u aan de aanwijzingen van de fabrikant.
- Maak het glas van de deur schoon met een geschikt vloeibaar reinigingsmiddel. Om de deur gemakkelijker te kunnen reinigen kunt u deze verwijderen (zie ONDERHOUD).
- Het bovenste verwarmingselement van de grill (zie ONDERHOUD) kan omlaag worden gezet (alleen bij bepaalde modellen) om de bovenkant van de ovenruimte te kunnen reinigen.

OPMERKING: tijdens langduriger bereidingen van gerechten die veel water bevatten (pizza, groenten, enz.) kan zich condens vormen op de binnenkant van de deur en rond de afdichting. Wanneer de oven koud is, het interne gedeelte van de deur schoonmaken met een doek of een spons.

Accessoires:

- Laat de accessoires na gebruik weken in water met afwasmiddel. Pak ze vast met handschoenen als ze nog heet zijn.
- Voedselresten kunnen met een afwasborstel of met een sponsje worden verwijderd.

Reiniging van de achterwand en de katalytische zijpanelen (indien aanwezig):

BELANGRIJK: gebruik geen bijtende of schurende reinigingsmiddelen, ruwe borstels, pannensponsjes of ovensprays die het katalytische oppervlak zouden kunnen beschadigen, waardoor dit zijn zelfreinigende eigenschappen verliest.

- Laat de oven ongeveer een uur leeg werken op een temperatuur van 200°C, met de geventileerde functie
- Laat het apparaat afkoelen en gebruik een spons om eventuele etensresten te verwijderen.

ONDERHOUD

⚠ WAARSCHUWING

- **Draag beschermende handschoenen.**
- **Voer de aangegeven werkzaamheden uit als het apparaat afgekoeld is.**
- **Koppel de oven los van de netvoeding voordat u onderhoud uitvoert.**

VERWIJDEREN VAN DE DEUR

De deur verwijderen:

1. Open de deur helemaal.
2. Til de twee vergrendelingen van de scharnieren omhoog en naar voren tot ze niet verder kunnen (Afb. 1).
3. Sluit de deur tot de blokkering (A), til hem op (B) en draai hem (C) tot de deur losraakt (D) (Afb. 2).

De deur weer terugplaatsen:

1. Plaats de scharnieren in de zittingen.
2. Open de deur helemaal.
3. Breng aan weerszijden de vergrendelingen omlaag.
4. Sluit de deur.

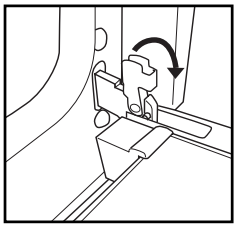


Fig. 1

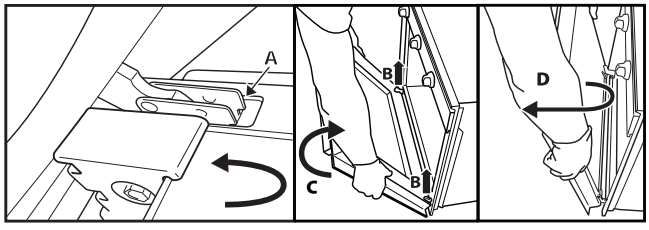


Fig. 2

OMLAAGBRENGEN VAN HET BOVENSTE VERWARMINGSELEMENT (ALLEEN BIJ BEPAALDE MODELLEN)

1. Verwijder de zijroosters (Afb. 3).
2. Trek het verwarmingselement voorzichtig naar buiten (Afb. 4) en breng het omlaag (Afb. 5).
3. Om het verwarmingselement terug te plaatsen tilt u het op, trekt u het voorzichtig naar u toe en legt u het op de daarvoor bestemde steunen aan de zijkant.

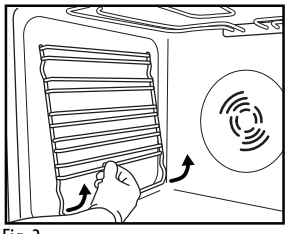


Fig. 3

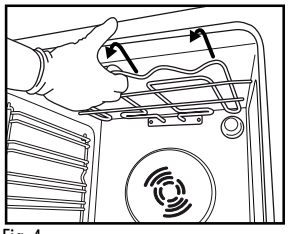


Fig. 4

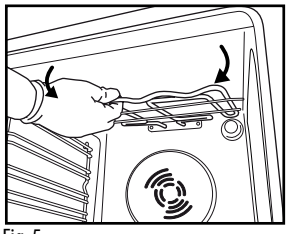


Fig. 5

VERVANGEN VAN HET LAMPJE

Vervangen van het lampje aan de achterkant (indien aanwezig):

1. Koppel de oven los van de netvoeding.
2. Draai het beschermkapje los (Afb. 6), vervang het lampje (zie de opmerking voor het type lampje) en draai het beschermkapje weer vast (Afb. 7).
3. Sluit de oven weer aan op de netvoeding.

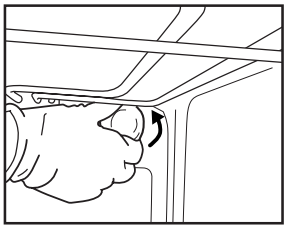


Fig. 6

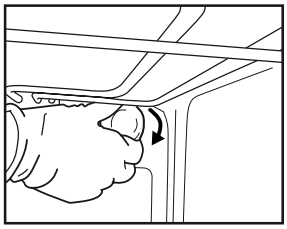


Fig. 7

OPMERKING:

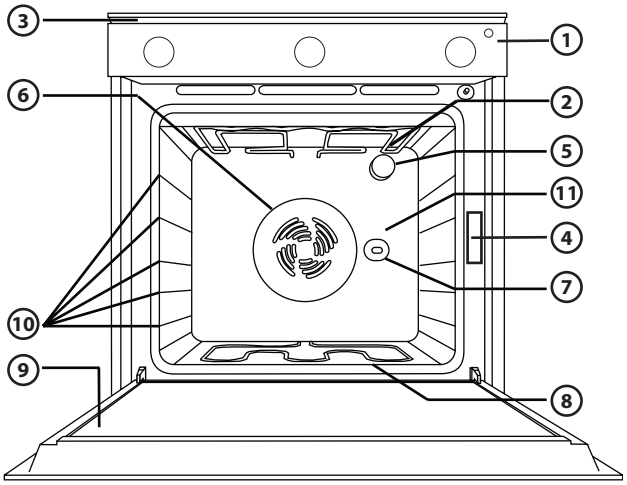
- gebruik alleen 25-40W/230V type E-14, T300°C gloeilampjes.
- De lampjes zijn verkrijgbaar bij de Klantenservice.

BELANGRIJK:

- **gebruik de oven niet voordat het beschermkapje is teruggeplaatst.**

INSTRUCTIES VOOR HET GEBRUIK VAN DE OVEN

RAADPLEEG VOOR DE ELEKTRISCHE AANSLUITING HET HOOFDSTUK OVER DE INSTALLATIE



1. Bedieningspaneel
2. Bovenste verwarmingselement/grill
3. Koelsysteem (indien aanwezig)
4. Typeplaatje (verwijder dit nooit)
5. Lampjes
6. Ventilatiesysteem (indien aanwezig)
7. Draaispit (indien aanwezig)
8. Onderste verwarmingselement (niet zichtbaar)
9. Deur
10. Inzetniveaus
11. Achterwand

OPMERKING:

- Na afloop van de bereiding, nadat de oven is uitgeschakeld, kan de koelventilator nog een tijdje blijven werken.

EXTRA ACCESSORIES

(zie het technisch overzicht voor de accessoires die bij de oven geleverd worden)

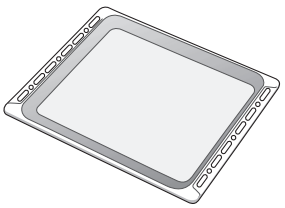


Fig. 1

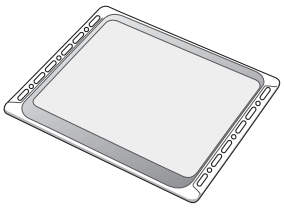


Fig. 2

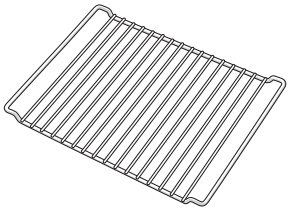


Fig. 3

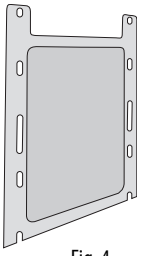


Fig. 4

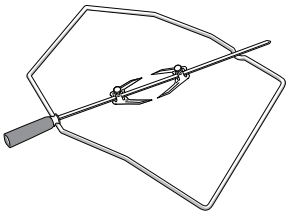


Fig. 5

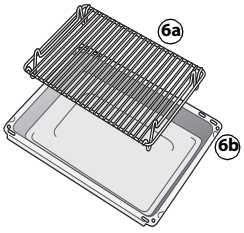


Fig. 6

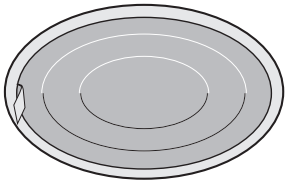


Fig. 7

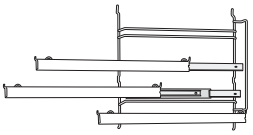


Fig. 8

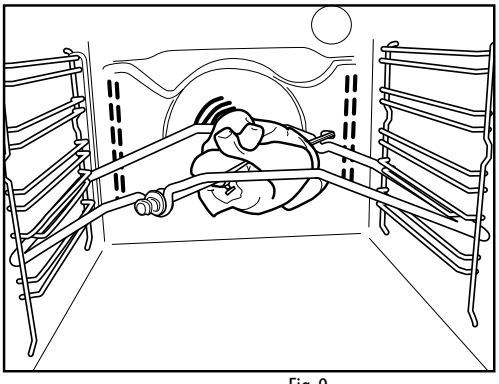


Fig. 9

Opvangbak (Fig. 1)

Deze is bedoeld om vet of voedseldeeltjes op te vangen wanneer hij onder het rooster is geplaatst, of bijvoorbeeld als bakplaat voor het bereiden van vlees, kip en vis, met of zonder groenten. Giet een beetje water in de opvangbak om vetspetters en rookvorming te voorkomen.

Bakblik (Fig. 2)

Voor het bakken van koekjes, taarten en pizza's.

Rooster (Fig. 3)

Om voedsel op te grillen of als draagrooster voor bak- en cakevormen en ovenschalen. Deze kan op ieder beschikbaar niveau worden geplaatst. Het rooster kan zowel met de kromming naar boven als naar beneden worden geplaatst

Katalytische zijpanelen (Fig. 4)

De katalytische panelen hebben een microporeuze laag die vetspetters absorbeert. Wij raden u aan om na het bereiden van zeer vet voedsel een automatische reinigingscyclus uit te voeren (zie REINIGING).

Draaispit (Fig. 5)

Gebruik het draaispit zoals aangegeven is op Fig. 9. Zie ook "Aanbevolen gebruik en tips" voor adviezen.

Grillpan Set (Fig. 6)

De set bestaat uit een rooster (6a) en een geëmailleerde bak (6b). Deze set moet op het rooster (3) geplaatst worden en gebruikt worden met de grillfunctie.

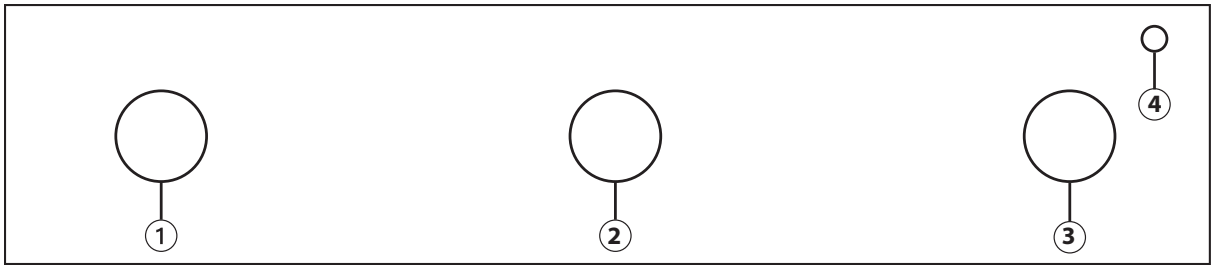
Vetfilter (Fig. 7)

Alleen te gebruiken voor de bereiding van bijzonder vette gerechten. Bevestig het filter aan de achterwand van de ovenruimte, tegenover de ventilator. Het vetfilter kan in de afwasmachine worden afgewassen en mag niet tegelijk met de functie Ventilator gebruikt worden.

Schuifrails (Fig. 8)

Deze maken het mogelijk om de roosters en opvangbakken tijdens de bereiding voor de helft naar buiten te trekken. Geschikt voor alle accessoires, ze kunnen in de afwasmachine worden afgewassen.

BESCHRIJVING BEDIENINGSPANEEL

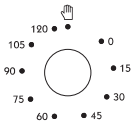


1. Functieknop
2. Keuzeknop bereidingstijd
3. Thermostaatknop
4. Rood lampje thermostaat.

DE OVEN GEBRUIKEN

Draai de keuzeknop op de gewenste functie. Het ovenlampje gaat branden.
Draai de thermostaatknop naar rechts op de gewenste temperatuur. Het rode thermostaatlampje gaat branden en gaat uit als de geselecteerde temperatuur bereikt is. Draai de knoppen aan het einde van de bereidingstijd op "**0**".

KEUZEKNOP BEREIDINGSTIJD



Met deze knop kunt u een bereidingstijd van 1 tot 120 minuten instellen. Om de tijdsduur in te stellen, nadat u de bereidingsfunctie heeft gekozen, draait u de knop helemaal rechtsom, waarna u de knop terug draait naar de gewenste bereidingstijd. Als de ingestelde bereidingstijd om is, gaat de oven uit en blijft de keuzeknop op "**0**" staan. Om de oven met de hand te bedienen, d.w.z. zonder een bereidingstijd in te stellen, moet u controleren of de keuzeknop op het symbool staat.

BELANGRIJK: als de keuzeknop op "0" staat, gaat de oven niet aan. Om de oven aan te zetten moet u de keuzeknop op het symbool zetten, of de bereidingstijd instellen.

TABEL BESCHRIJVING FUNCTIES

FUNCTIE		BESCHRIJVING
0	**UIT**	-
	LAMP	Inschakeling van het ovenlampje.
	CONVENTIONEEL	Deze functie is geschikt voor het bereiden van elk soort gerecht op één inzetniveau. De oven voorverwarmen op de gewenste temperatuur en het gerecht in de oven plaatsen zodra wordt aangegeven dat de ingestelde temperatuur is bereikt. Aanbevolen wordt voor de bereiding het tweede of derde inzetniveau te gebruiken. Deze functie is ook geschikt voor het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten; volg de aanwijzingen op de verpakking.
	TURBO HETE LUCHT	Voor het bakken van taarten met een vloeibare vulling (hartig of zoet) op één inzetniveau. Deze functie is ook ideaal voor de bereiding op twee niveaus. Aanbevolen wordt om tijdens de bereiding de gerechten onderling van plaats te verwisselen om een gelijkmatiger bakresultaat te bereiken.
	GRILL	Voor het grillen van karbonades, spiezen, worstjes, het gratineren van groente en om brood te roosteren. Verwarm de oven 3-5 minuten voor. Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op het eerste inzetniveau te gieten, om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Aanbevolen wordt het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	TURBOGRILL	Voor het grillen van grote stukken vlees (rosbief, braadstuk, rollades). Tijdens de bereiding moet de ovendeur dicht blijven. Bij de bereiding van vlees wordt aanbevolen een beetje water in de opvangbak op het eerste inzetniveau te gieten. Dit is om rookvorming en vetspatten zoveel mogelijk te voorkomen. Het is raadzaam het vlees tijdens de bereiding regelmatig om te draaien.
	ONTDOOIEN	Deze functie kan worden gebruikt om diepvriesproducten sneller op kamertemperatuur te brengen. Laat het voedingsmiddel in zijn verpakking zitten om uitdrogen te voorkomen.

BEREIDINGSTABEL

Recept	Functie	Voorverwarmen	Inzetniveau (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Luchtig gebak		Ja	2	160-180	35-55	Rooster + taartvorm
Koekjes/taartjes		Ja	3	170-180	15-40	Bakplaat
Soesjes		Ja	3	180	30-40	Bakplaat
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		Ja	3	180-200	20-30	Bakplaat
Meringues		Ja	3	90	120-130	Bakplaat
Lamsvlees / kalfsvlees / rundvlees / varkensvlees		Ja	2	190-200	90-110	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kip / konijn / eend		Ja	2	190-200	65-85	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Kalkoen / gans		Ja	2	190-200	140-180	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Vis uit de oven / in folie (filet, heel)		Ja	2	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Lasagne / pasta uit de oven / cannelloni / ovenschotels		Ja	2	190-200	45-55	Rooster + ovenschaal
Brood / Focaccia		Ja	2	190-230	15-50	Opvangbak of bakplaat
Pizza		Ja	2	230-250	7-20	Opvangbak of bakplaat
Toast		Ja	4	200	2-5	Rooster
Gegratineerde groenten		Ja	3	200	15-20	Rooster + ovenschaal
Moten gegrilde visfilet en steaks		Ja	3	200	30-40	Rooster + ovenschaal
Worstjes / spiezen / spareribs / hamburgers		Ja	4	200	30-50	Grill + opvangbak met water op 1ste inzetniveau, halverwege de bereiding omdraaien
Gevulde taarten (kwarktaart, strudel, appeltaart)		Ja	1	180-200	50-60	Opvangbak of rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1	180-200	35-55	Rooster + taartvorm
Gevulde groenten (tomaten, paprika's, courgettes, aubergines)		Ja	2	180-200	40-60	Rooster + ovenschaal
Hartige taarten (groentetaart, quiche lorraine)		Ja	1/ 3	180-190	45-55	Grill +pan, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Pizza's/focaccia's		Ja	1/3	230-250	12-30	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen

Recept	Functie	Voorverwarmen	Inzetniveau (van onder)	Temperatuur (°C)	Tijd (min)	Accessoires
Koekjes/taartjes		-	1 /3	170-180	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Soesjes		-	1/ 3	180	35-45	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Pasteitjes / bladerdeeghapjes		-	1/ 3	180-200	20-40	Bakplaat+opvangbak, halverwege de bereiding niveaus verwisselen
Gebraden kip		-	2	200	55-65	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Gebakken aardappelen		-	3	200	45-55	Opvangbak
Rosbief rosé		-	3	200	30-40	Rooster + opvangbak met water op het eerste inzetniveau
Lamsbout/Schenkel		-	2	200	55-70	Rooster + opvangbak

OPMERKING: temperaturen en bereidingstijden gelden voor ongeveer 4 porties.

AANBEVOLEN GEBRUIK EN TIPS

Lezen van de bereidingstabel

De tabel geeft aan welke functie het best gebruikt kan worden voor een bepaald gerecht, dat op één of meerdere steunhoogtes tegelijk kan worden bereid. De bereidingstijden gelden vanaf het moment dat het gerecht in de oven wordt gezet, zonder de voorverwarmingstijd (indien nodig). De temperaturen en de bereidingstijden zijn indicatief en hangen af van de hoeveelheid voedsel en het type schaal. Gebruik eerst de laagste aanbevolen waarden. Als de bereiding niet naar wens is, kunt u hogere waarden gebruiken. Geadviseerd wordt om de bijgeleverde accessoires te gebruiken en indien mogelijk taartvormen of ovenschalen van donker metaal. U kunt ook pannen of vuurvaste of aardewerk schalen gebruiken; de bereidingstijden zijn dan iets langer. Volg voor de beste resultaten de aanwijzigen in de bereidingstabel met betrekking tot de bijgeleverde schalen en de verschillende steunhoogtes. Als u gerechten die veel water bevatten bereidt, verwarm de oven dan voor.

Het tegelijkertijd bereiden van verschillende gerechten

Als u de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig) gebruikt, kunt u verschillende gerechten die dezelfde bereidingstemperatuur vereisen tegelijkertijd bereiden (bijvoorbeeld: vis en groenten), op verschillende inzetniveaus. Haal de gerechten die klaar zijn uit de oven en laat de gerechten die meer tijd nodig hebben in de oven staan.

Gebak

- Bak fijn gebak met de conventionele functie op één niveau. Gebruik taartvormen van zwart metaal en zet deze altijd op het bijgeleverde rooster. Voor bereiding op meerdere inzetniveaus selecteert u de functie met ventilatie en zet u de taartvormen in zigzagvorm op de roosters, zodat de lucht goed kan circuleren.
- Om te controleren of de taart gaar is steekt u een satéprikker in het dikste gedeelte van de taart. Als de prikker er droog uitkomt, is de taart klaar.
- Als u taartvormen met antiaanbaklaag gebruikt, vet dan niet de randen in, omdat de taart dan mogelijk niet goed rijst aan de zijkanten.
- Als het gebak "inzakt" tijdens het bakken, gebruik dan de volgende keer een lagere temperatuur, verminder bijvoorbeeld de hoeveelheid vocht of meng het beslag voorzichtiger.
- Gebruik, voor taarten met vochtige vulling (kwarktaart of vruchtentaarten) de functie "TURBO HETE LUCHT" (indien aanwezig). Als de bodem van de taart te vochtig blijft, zet de taart dan op een lager niveau en bestrooi de bodem met paneermeel of verkruimelde koekjes voordat u de vulling erin schenkt.

Vlees

- U kunt elke soort schaal gebruiken die geschikt is voor de afmetingen van het vlees. Schenk bij gebraden vlees bij voorkeur wat bouillon in de schaal, waardoor het vlees tijdens de bereiding vochtig wordt gehouden en meer smaak krijgt. Laat het gebraden vlees na afloop van de bereiding 10-15 min. in de oven rusten, of dek het af met aluminiumfolie.
- Als u stukken vlees wilt grillen, kies dan stukken met een gelijke dikte, zodat het vlees gelijkmatig gaar wordt. Zeer dikke stukken vlees hebben een langere bereidingstijd. Zet het rooster op een lager inzetniveau om te voorkomen dat de korst verbrandt. Draai het vlees om na tweederde van de bereidingstijd.

Geadviseerd wordt om een opvangbak met een halve liter water direct onder het rooster te plaatsen waarop u het vlees heeft gelegd, om het bakvet op te vangen. Vul indien nodig bij met water tijdens het grillen.

Draaispit (alleen bij bepaalde modellen)

Dit accessoire dient voor het gelijkmatig grillen van grote stukken vlees en gevogelte. Steek het vlees aan het spit. Zet kip vast met keukentouw en controleer of het vlees goed vastzit voordat u het spit in de houder aan de voorwand van de oven steekt en op de steun legt. Om vorming van dampen te voorkomen en bakvet op te vangen, adviseren wij om een opvangbak met een halve liter water op het eerste inzetniveau te plaatsen. Het spit is voorzien van een plastic handvat dat verwijderd moet worden voordat de bereiding begint. Het handvat dient om het vlees na afloop van de bereiding uit de oven de halen zonder uw handen te branden.

Pizza

Vet de pizzavorm licht in voor een knapperige bodem. Verdeel na tweederde van de bereidingstijd de mozzarella over de pizza.

Rijsfunctie (alleen aanwezig bij bepaalde modellen)

Dek het deeg altijd af met een vochtige doek voordat u het in de oven legt. Deze functie verkort de rijstijd met ongeveer eenderde, vergeleken met rijzen op kamertemperatuur (20-25°C). De rijstijd bij een hoeveelheid pizzadeeg van 1 kg is ongeveer één uur.

ISTRUZIONI IMPORTANTI PER LA SICUREZZA

IMPORTANZA DELLA SICUREZZA PER SÉ E PER GLI ALTRI

Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri.
Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo a cui si riferiscono ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio. Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica prima di effettuare qualunque intervento d'installazione.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare o sostituire qualsiasi parte dell'apparecchio se non specificamente richiesto nel manuale d'uso.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo da permettere il collegamento dell'apparecchio, incassato nel mobile, alla presa di rete.
- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare prese multiple o prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
- Una volta terminata l'installazione, i componenti elettrici non dovranno più essere accessibili dall'utilizzatore.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo umide e non utilizzarlo a piedi nudi.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente ad uso domestico per la cottura di alimenti. Non sono consentiti altri usi (es. riscaldare ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- L'utilizzo dell'apparecchio non è consentito alle persone (inclusi i bambini) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con mancanza di esperienza o conoscenza, a meno che non abbiano avuto istruzioni riguardanti l'uso dell'apparecchio da parte di persone responsabili della loro sicurezza.
- Le parti accessibili possono diventare molto calde durante l'uso. I bambini devono essere mantenuti a distanza e sorvegliati affinchè non giochino con l'apparecchio.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio perché possono causare ustioni. Evitare il contatto con panni o altro materiale infiammabile fino a che tutti i componenti dell'apparecchio non si siano sufficientemente raffreddati.
- A fine cottura, aprire la porta dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno. Con la porta dell'apparecchio chiusa, la fuoriuscita dell'aria calda avviene dall'apertura posta al di sopra del pannello comandi. Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare le resistenze.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non riscaldare o cuocere nell'apparecchio cibi in barattoli chiusi. La pressione che si sviluppa all'interno potrebbe far scoppiare il barattolo, danneggiando l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.
- I grassi e gli olii surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione dei cibi.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate. Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.

Smaltimento elettrodomestici

- Questo prodotto è stato fabbricato con materiale riciclabile o riutilizzabile. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Prima della rottamazione, renderlo inutilizzabile tagliando il cavo di alimentazione.
- Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di elettrodomestici, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

INSTALLAZIONE

Dopo aver disimballato il forno, controllare che l'apparecchio non sia stato danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente. In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

PREDISPOSIZIONE DEL MOBILE PER INCASSO

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

CONNESSIONE ALLA RETE ELETTRICA

Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa per eliminare gli odori ed i fumi del materiale isolante e dei grassi di protezione.

Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare mai acqua nel forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Evitare l'esposizione del forno agli agenti atmosferici.

CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

Smaltimento imballaggio

Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♺). Le diverse parti dell'imballaggio devono quindi essere smaltite in modo responsabile, in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.
- Spegnere il forno 10/15 minuti prima del tempo totale di cottura impostato. Nel caso di cibi che richiedono tempi lunghi, questi continueranno comunque a cuocere.

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento (CE) n. 1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione"2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

GUIDA RICERCA GUASTI

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

La porta è bloccata:

- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.
- **Importante:** durante l'operazione di autopulizia, la porta rimane bloccata. Aspettare che si sblocchi automaticamente (vedi paragrafo "Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi").

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una "F" seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera "F".

SERVIZIO ASSISTENZA

Prima di contattare il Servizio Assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

SERVICE 0000 000 00000

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

PULIZIA

⚠ AVVERTENZA

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Procedere alla pulizia del forno solo dopo averlo lasciato raffreddare.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se inavvertitamente uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se è molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per stoviglie. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non usare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con un idoneo detersivo liquido. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- La resistenza superiore del grill (vedi MANUTENZIONE) è abbassabile (solo in alcuni modelli) per pulire la parte superiore dell'interno dell'apparecchio.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti con un elevato contenuto di acqua (pizza, verdure ripiene ecc.), si può formare condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. Quando il forno è freddo, asciugare la parte interna della porta con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una spazzola o una spugna.

Pulizia della paratia posteriore e dei pannelli laterali catalitici del forno (se in dotazione):

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi, spazzole ruvide, spugne per pentole o spray per forno che potrebbero danneggiare la superficie catalitica, facendole perdere le sue proprietà autopulenti.

- Far funzionare il forno a vuoto ad una temperatura di 200°C per circa un'ora con la funzione ventilato
- Al termine, lasciare raffreddare l'apparecchio ed usare una spugna per rimuovere eventuali residui di cibo.

MANUTENZIONE

⚠ AVVERTENZA

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'alimentazione elettrica prima di effettuare interventi di manutenzione.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare di nuovo le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

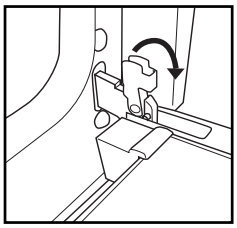


Fig. 1

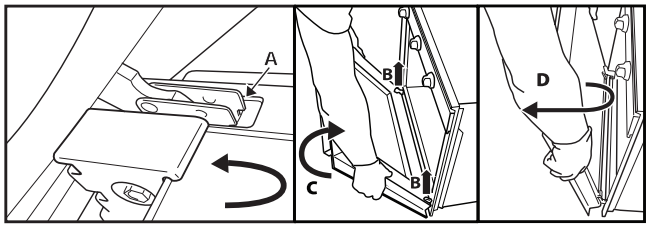


Fig. 2

SPOSTAMENTO DELLA RESISTENZA SUPERIORE (SOLO PER ALCUNI MODELLI)

1. Rimuovere le griglie porta accessori laterali (Fig. 3).
2. Estrarre leggermente la resistenza (Fig. 4) e abbassarla (Fig. 5).
3. Per riposizionare la resistenza, sollevarla, tirandola leggermente verso di sè, assicurandosi che appoggi sulle apposite sedi laterali.

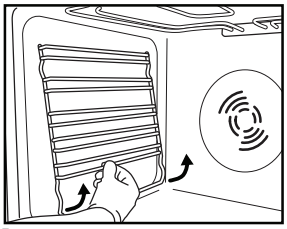


Fig. 4

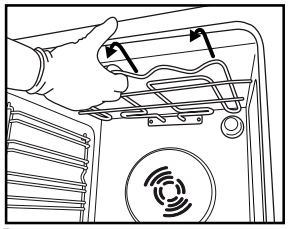


Fig. 5

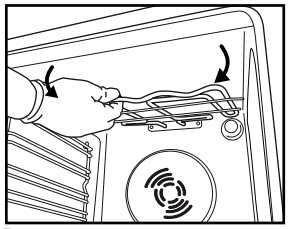


Fig. 6

SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada (Fig. 6), sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada (Fig. 7).
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

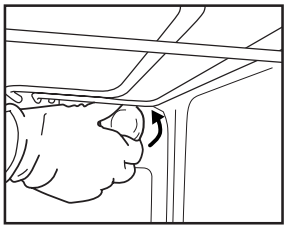


Fig. 4

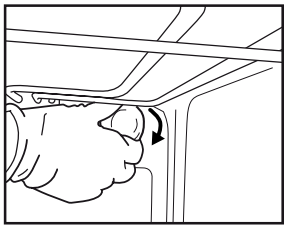


Fig. 5

NOTA:

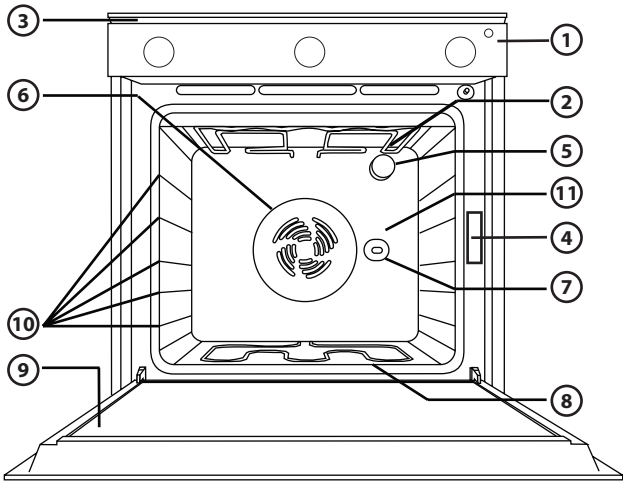
- Usare solo lampade incandescenti da 25-40 W/230 V, tipo E-14, T300°C.
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.

IMPORTANTE:

- **Non far funzionare il forno senza aver riposizionato il coprilampada.**

ISTRUZIONI PER L'USO DEL FORNO

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE



1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Sistema di raffreddamento (se in dotazione)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampada
6. Sistema di cottura a ventilazione (se in dotazione)
7. Girarrosto (se in dotazione)
8. Resistenza inferiore (non visibile)
9. Porta
10. Posizione dei livelli
11. Paratia

NOTA:

- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.

ACCESSORI COMPATIBILI

(per gli accessori forniti con il forno fare riferimento alla scheda tecnica)

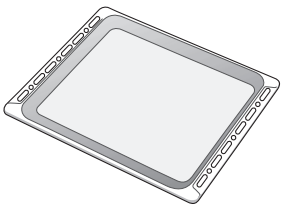


Fig. 1

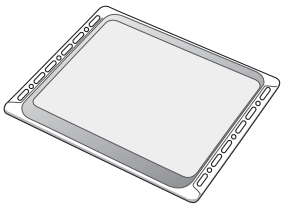


Fig. 2

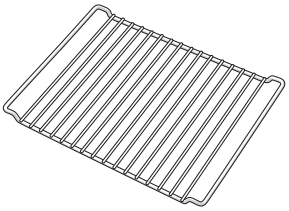


Fig. 3

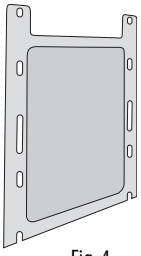


Fig. 4

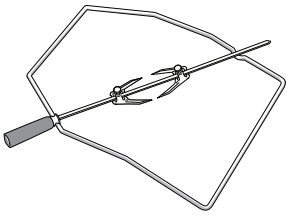


Fig. 5

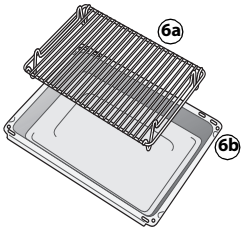


Fig. 6

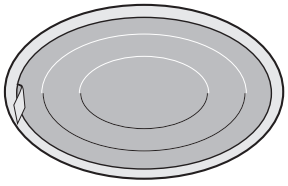


Fig. 7

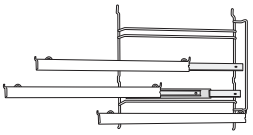


Fig. 8

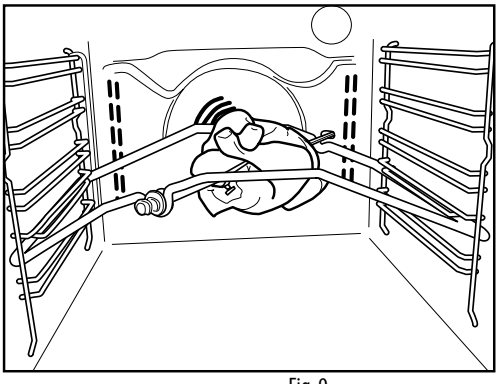


Fig. 9

Leccarda (Fig. 1)

Da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso e pezzi di cibo o come piastra per cuocere carne, pollo e pesce ecc. con e senza verdure. Per evitare schizzi di grasso e fumo, versare un po' d'acqua nella leccarda.

Piastra per dolci (Fig. 2)

Da usare per la cottura di biscotti, torte, pizze.

Griglia (Fig. 3)

Da usare per la cottura dei cibi o come supporto per pentole, tortiere ed altri recipienti di cottura. Può essere posizionata su qualsiasi livello disponibile. La griglia può essere inserita con curvatura verso l'alto o verso il basso.

Pannelli catalitici laterali (Fig. 4)

Questi pannelli sono ricoperti da uno speciale smalto microporoso che assorbe gli schizzi di grasso. Suggeriamo, dopo cotture particolarmente grasse, di effettuare un ciclo di autopulizia (vedere PULIZIA).

Girarrosto (Fig. 5)

Usare il girarrosto come indicato Fig. 9. Fare riferimento anche al capitolo "Consigli d'utilizzo e suggerimenti".

Kit "Grill Pan Set" (Fig. 6)

Il kit comprende una griglia (6a) e un recipiente smaltato (6b). Da collocare sulla griglia (3) e utilizzare con la funzione Grill.

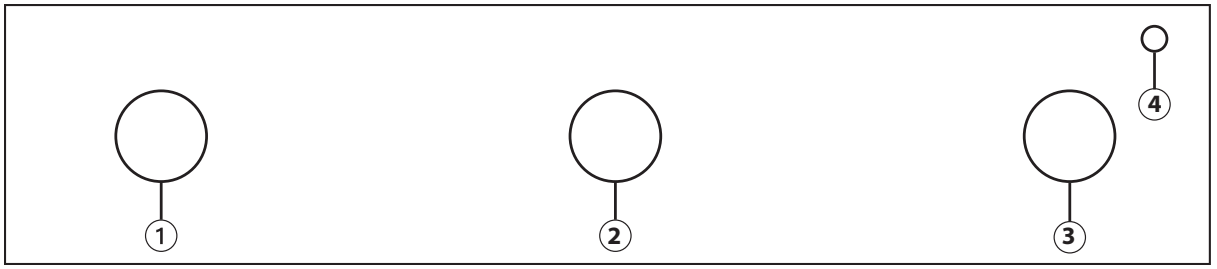
Filtro grassi (Fig. 7)

Da usare **solo** per cotture particolarmente grasse. Agganciarlo sulla paratia posteriore della cavità, davanti alla ventola. Può essere lavato in lavastoviglie e non deve essere utilizzato con la funzione Ventola.

Guide scorrevoli (Fig. 8)

Agevolano l'intervento manuale durante la cottura permettendo la semi-estrazione delle griglie e delle leccarde. Sono adatte a tutti gli accessori e lavabili in lavastoviglie.

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI

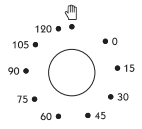


1. Manopola funzioni
2. Manopola programmatore durata di cottura
3. Manopola termostato
4. Spia rossa termostato.

COME FAR FUNZIONARE IL FORNO

Ruotare la manopola funzioni sulla funzione desiderata. La luce del forno si accenderà.
Ruotare la manopola termostato, in senso orario, sulla temperatura desiderata. La spia rossa del termostato si accende e si spegne al raggiungimento della temperatura impostata. A fine cottura ruotare le manopole sulla posizione "**0**".

PROGRAMMATORE DURATA DI COTTURA



Questo programmatore permette l'impostazione di un tempo da 1 a 120 minuti. Per impostare la durata, una volta selezionata la funzione di cottura, ruotare completamente la manopola in senso orario e riportarla poi sul tempo di cottura desiderato, procedendo in senso antiorario. Allo scadere del tempo di cottura impostato il forno si spegne e il programmatore rimane impostato sullo "**0**". Per l'utilizzo del forno in modalità manuale, senza cioè l'impostazione di un tempo di cottura, assicurarsi che la manopola del programmatore sia posizionata sul simbolo .

IMPORTANTE: quando il programmatore è posizionato sullo "0" il forno non si accende. Per accendere il forno posizionare il programmatore sul simbolo oppure impostare la durata della cottura.

TABELLA DESCRIZIONE FUNZIONI

FUNZIONE		DESCRIZIONE
0	OFF	-
	LAMPADA	Accensione della lampada interna al forno.
	STATICO	Funzione adatta a cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un livello. Preriscaldare il forno alla temperatura desiderata ed introdurre gli alimenti all'indicazione del raggiungimento della temperatura impostata. Si consiglia di utilizzare il secondo o il terzo livello per la cottura. Questa funzione è adatta anche per la cottura di cibi surgelati pronti; seguire le indicazioni sulla confezione del cibo.
	VENTILATO	Per cuocere torte con ripieno liquido (salate o dolci) su singolo livello. Questa funzione è ideale anche per cotture su doppio livello. Se necessario, si consiglia di invertire la posizione degli alimenti per ottenere una cottura più omogenea.
	GRILL	Per grigliare costate, spiedini, salsicce; gratinare verdure o dorare il pane. Preriscaldare il forno per 3-5 min. Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Si consiglia di girare la carne durante la cottura.
	TURBOGRILL	Per grigliare grossi pezzi di carne (roast beef, arrosti). Durante la cottura la porta del forno deve rimanere chiusa. In caso di cottura della carne si consiglia di versare dell'acqua in una leccarda posta sul primo livello. Tale operazione consente di ridurre i fumi e gli schizzi di grasso. Girare la carne durante la cottura.
	SCONGELAMENTO	La funzione può essere utilizzata per velocizzare lo scongelamento degli alimenti a temperatura ambiente. Lasciare l'alimento nella confezione per impedire l'essicazione.

TABELLA DI COTTURA

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		Sì	2	160-180	35-55	Griglia + tortiera
Biscotti/Tortine		Sì	3	170-180	15-40	Piastra dolci
Bignè		Sì	3	180	30-40	Piastra dolci
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		Sì	3	180-200	20-30	Piastra dolci
Meringhe		Sì	3	90	120-130	Piastra dolci
Agnello / Vitello / Manzo/ Maiale		Sì	2	190-200	90-110	Leccarda o griglia + pirofila
Pollo / Coniglio / Anatra		Sì	2	190-200	65-85	Leccarda o griglia + pirofila
Tacchino / Oca		Sì	2	190-200	140-180	Leccarda o griglia + pirofila
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		Sì	2	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		Sì	2	190-200	45-55	Griglia + pirofila
Pane / Focaccia		Sì	2	190-230	15-50	Leccarda o piastra dolci
Pizza		Sì	2	230-250	7-20	Leccarda o piastra dolci
Toast		Sì	4	200	2-5	Griglia
Verdure gratinate		Sì	3	200	15-20	Griglia + pirofila
Filetti tranci di pesce grigliati		Sì	3	200	30-40	Griglia + pirofila
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		Sì	4	200	30-50	Griglia+leccarda con acqua sul 1° livello, girare a metà cottura
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		Sì	1	180-200	50-60	Leccarda o griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	1	180-200	35-55	Griglia + tortiera
Verdure ripiene (pomodori, peperoni, zucchine, melanzane)		Sì	2	180-200	40-60	Griglia + pirofila
Torte salate (torta di verdura, quiche)		Sì	1/ 3	180-190	45-55	Griglia +teglia, invertire livelli a metà cottura

Ricetta	Funzione	Preriscaldamento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizze/Focacce		Sì	1/3	230-250	12-30	Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura
Biscotti/Tortine		-	1 /3	170-180	20-40	Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura
Bignè		-	1/ 3	180	35-45	Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		-	1/ 3	180-200	20-40	Piastra dolci+leccarda, invertire livelli a metà cottura
Pollo arrosto		-	2	200	55-65	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Patate arrosto		-	3	200	45-55	Leccarda
Roast Beef al sangue		-	3	200	30-40	Griglia + leccarda con acqua sul 1° livello
Cosciotto di agnello/Stinchi		-	2	200	55-70	Griglia + leccarda

NOTA: temperature e tempi di cottura sono indicativamente validi per 4 porzioni.

CONSIGLI D'UTILIZZO E SUGGERIMENTI

Come leggere la tabella di cottura

La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o più ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori più bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. È possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in ceramica, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati, seguire i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani. Preriscaldare il forno, quando si cucinano alimenti ad elevato contenuto di acqua.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente

Grazie alla funzione "VENTILATO" (se in dotazione) è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi che richiedono la stessa temperatura di cottura (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi più lunghi.

Dolci

- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte più alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non lievitare uniformemente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando più delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (cheese cake o torte alla frutta) richiedono la funzione "VENTILATO" (se in dotazione). Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della pentola inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura.

Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua, direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato la carne da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccare quando necessario.

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame. Infilare la carne sull'asta del girarrosto, legandola con dello spago da cucina se si tratta di pollo e assicurarsi che sia ben ferma prima di inserire l'asta nella sede situata sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul relativo supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura, si consiglia di inserire al primo livello una leccarda con mezzo litro d'acqua. L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare a cuocere e che va utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un'ora.

WAŻNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA

BEZPIECZEŃSTWO TWOJE I INNYCH JEST BARDZO WAŻNE

Niniejsza instrukcja zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa, z którymi należy się zapoznać i których należy ściśle przestrzegać.

Ten symbol informuje o potencjalnym ryzyku dla bezpieczeństwa użytkownika i osób trzecich.
Wszystkie wiadomości dotyczące bezpieczeństwa będą poprzedzone tym symbolem oraz następującymi oznaczeniami:

⚠ NIEBEZPIECZEŃSTWO — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie prowadzi do poważnych urazów.**

⚠ OSTRZEŻENIE — **Oznacza niebezpieczną sytuację, której ewentualne zaistnienie mogłoby prowadzić do poważnych urazów.**

Wszystkie komunikaty dotyczące bezpieczeństwa określają rodzaj potencjalnego ryzyka oraz informują, w jaki sposób zmniejszyć ryzyko urazów, szkód oraz porażenia prądem wskutek nieprawidłowej obsługi urządzenia. Należy ściśle przestrzegać następujących instrukcji:

- Urządzenie należy odłączyć od zasilania elektrycznego przed przystąpieniem do każdej czynności instalacyjnej.
- Instalacja lub konserwacja powinna zostać przeprowadzona przez technika specjalistę zgodnie z instrukcjami producenta oraz obowiązującymi lokalnie przepisami bezpieczeństwa. Nie naprawiać i nie wymieniać żadnej części urządzenia, jeśli nie jest to konkretnie zalecane w instrukcji obsługi.
- Urządzenie musi być uziemione.
- Przewód zasilający piekarnik powinien mieć wystarczającą długość, aby umożliwić podłączenie zabudowanego urządzenia do sieci.
- Aby spełnić wymagania odpowiednich przepisów BHP, w czasie instalacji należy użyć rozłącznika wszystkich biegunów zasilania o minimalnym odstępie między stykami wynoszącym 3 mm.
- Nie wolno stosować rozgałęziaczy ani przedłużaczy.
- nie odłączać urządzenia od zasilania ciągnąc za przewód zasilający.
- Po zakończeniu instalacji użytkownik nie powinien mieć dostępu do komponentów elektrycznych urządzenia.
- Nie dotykać urządzenia mokrymi częściami ciała i nie obsługiwać go boso.
- Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego do przygotowywania żywności. Wszelkie inne zastosowania (np: do ogrzewania pomieszczeń) są zabronione. Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za uszkodzenia i straty spowodowane niewłaściwym użyciem lub nieprawidłową konfiguracją ustawień.
- Urządzenia nie powinny obsługiwać dzieci ani osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub mentalnej, a także osoby bez doświadczenia, chyba że obsługa odbywa się pod nadzorem lub zgodnie z instrukcją doświadczonych osób, które przejmą odpowiedzialność za ich bezpieczeństwo.
- Dostępne części mogą się bardzo rozgrzać podczas pracy piekarnika. Należy pilnować, aby dzieci nie zbliżały się do urządzenia i nie bawiły się nim.
- Podczas pracy urządzenia i po jej zakończeniu nie wolno dotykać grzałek ani wewnętrznych powierzchni urządzenia, ponieważ można się poparzyć. Nie dopuszczać do kontaktu ze ściereczkami lub innym łatwopalnym materiałem, dopóki wszystkie komponenty urządzenia nie wystygły wystarczająco.
- Po zakończeniu pieczenia ostrożnie otworzyć drzwiczki urządzenia i pozwolić na stopniowe wyjście gorącego powietrza oraz pary z wnętrza komory. Gdy drzwiczki urządzenia są zamknięte, gorące powietrze wychodzi na zewnątrz przez otwór nad panelem sterowania. Nie wolno blokować otworów wentylacyjnych.
- Do wyjmowania naczyń i akcesoriów z gorącego piekarnika należy używać odpowiednich rękawiczek. Uważać, aby nie dotykać gorących elementów.
- Nie wkładać do urządzenia materiałów łatwopalnych i nie przechowywać ich w jego pobliżu: w razie przypadkowego włączenia się urządzenia mogłoby dojść do pożaru.
- Nie wolno podgrzewać ani piec w urządzeniu potraw w szczelnie zamkniętych pojemnikach. Ciśnienie, jakie wytworzy się wewnątrz, może spowodować eksplozję pojemnika i uszkodzenie urządzenia.
- Nie używać pojemników plastikowych.
- Przegrzane tłuszcze i oleje mogą się łatwo zapalić. Należy nadzorować pieczenie potraw z dużą ilością tłuszczu lub oleju.
- Nigdy nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru podczas jego pracy.
- Jeżeli do potraw dodawane są napoje alkoholowe (np. rum, koniak, wino, itp.), należy pamiętać, że alkohole wyparowują w wysokiej temperaturze. Nie można zatem wykluczyć, że opary alkoholu zapalą się w kontakcie z grzałką.

Utylizacja urządzeń AGD

- Urządzenie zostały wykonane z materiałów nadających się do recyklingu. Urządzenie należy zutylizować zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi gospodarki odpadami. Przed złomowaniem należy odciąć przewód zasilający.
- Aby uzyskać więcej informacji na temat utylizacji, odzyskiwania oraz recyklingu urządzeń AGD, należy skontaktować się z odpowiednim lokalnym urzędem gminy, punktem skupu złomu lub sklepem, w którym zakupiono urządzenie.

INSTALACJA

Po rozpakowaniu piekarnika, należy sprawdzić, czy urządzenie nie zostało uszkodzone w czasie transportu oraz czy drzwiczki zamykają się prawidłowo. W razie problemów należy skontaktować się z autoryzowanym serwisem. Aby zapobiec ewentualnym uszkodzeniom, zaleca się, aby piekarnik został wyjęty z podstawy ze styropianu dopiero tuż przez instalacją.

PRZYGOTOWANIE MEBLA DO ZABUDOWY

- Meble kuchenne mające bezpośrednią styczność z piekarnikiem muszą być odporne na ciepło (min. 90°C).
- Mebel należy przyciąć przed włożeniem piekarnika i dokładnie usunąć trociny i wióry.
- Po zainstalowaniu dolna część piekarnika nie powinna być już dostępna.
- Aby zagwarantować prawidłową pracę urządzenia, nie wolno blokować minimalnego otworu między blatem a górną częścią piekarnika.

PODŁĄCZENIE DO ZASILANIA ELEKTRYCZNEGO

Sprawdzić, czy napięcie podane na tabliczce znamionowej urządzenia odpowiada napięciu w sieci. Tabliczka znamionowa znajduje się przy przedniej krawędzi piekarnika i jest widoczna przy otwartych drzwiczkach.

- Ewentualnej wymiany przewodu zasilającego (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) może dokonać wyłącznie wykwalifikowany technik. Należy zwrócić się do autoryzowanego serwisu.

ZALECENIA OGÓLNE

Przed pierwszym użyciem:

- Usunąć zabezpieczenia kartonowe, folię oraz nalepki z akcesoriów.
- Wyjąć akcesoria z piekarnika i rozgrzać go do temperatury 200° na ok. jedną godzinę. Pozwoli na usunięcie woni materiału izolacyjnego oraz smarów ochronnych.

Podczas eksploatacji:

- Nie wolno umieszczać ciężkich przedmiotów na drzwiczkach, aby ich nie uszkodzić.
- Nie opierać się na drzwiczkach i nie wieszać żadnych przedmiotów na uchwycie.
- Nie przykrywać wnętrza piekarnika folią aluminiową.
- Nie wolno wlewać wody bezpośrednio do gorącego piekarnika; może dojść do uszkodzenia powierzchni emaliowanej.
- Nie należy przeciągać form do pieczenia, blach ani patelni po dnie piekarnika, ponieważ może to uszkodzić jego emaliowaną powierzchnię.
- Należy sprawdzić, czy przewody elektryczne innych urządzeń nie stykają się z gorącymi częściami piekarnika lub nie zostały przycięte przez jego drzwiczki.
- Nie wolno narażać piekarnika na działanie warunków atmosferycznych.

PORADY DOTYCZĄCE OCHRONY ŚRODOWISKA

Utylizacja opakowania

Materiał z opakowania w 100% nadaje się do recyklingu i jest oznaczony symbolem (♺). Jednakże, nie należy dowolnie wyrzucać części opakowania, lecz utylizować je zgodnie z lokalnymi przepisami ochrony środowiska.

Utylizacja urządzenia

- Niniejsze urządzenie jest oznaczone zgodnie z Dyrektywą Europejską 2002/96/WE (WEEE) oraz polską ustawą o zużytym sprzęcie elektrycznym i elektronicznym.
- Zapewniając prawidłowe złomowanie niniejszego urządzenia, przyczynią się Państwo do ograniczenia ryzyka wystąpienia negatywnego wpływu produktu na środowisko i zdrowie ludzi, spowodowanego nieodpowiednią utylizacją produktu.
- Symbol na urządzeniu lub w dokumentacji do niego dołączonej oznacza, że urządzenia nie wolno traktować podobnie jak zwykłe odpady domowe. Należy oddać je do punktu zajmującego się utylizacją i recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych.

Oszczędzanie energii

- Nagrzewać urządzenie jedynie wtedy, jeśli jest to zalecane w tabeli pieczenia lub w przepisie.
- Używać ciemnych lub emaliowanych na czarno form do pieczenia, gdyż znacznie lepiej wchłaniają ciepło.
- Wyłączyć piekarnik 10/15 minut przed upływem ustawionego łącznego czasu pieczenia. Jeśli potrawy wymagają dłuższego czasu, nadal będą się piekły.

DEKLARACJA ZGODNOŚCI CE

- Niniejsze urządzenie jest przeznaczone do kontaktów z artykułami spożywczymi i spełnia wymagania określone w Rozporządzeniu (CE) nr 1935/2004. Zostało ono zaprojektowane, wyprodukowane i wprowadzone na rynek zgodnie z wymogami bezpieczeństwa określonymi w Dyrektywie nr 2006/95/WE w sprawie niskiego napięcia (która zmieniła Dyrektywę nr 73/23/EWG z późniejszymi zmianami), Dyrektywie w sprawie kompatybilności elektromagnetycznej ("EMC") nr 2004/108/WE.

INSTRUKCJA WYSZUKIWANIA USTEREK

Piekarnik nie działa.

- Sprawdzić, czy jest zasilanie oraz czy piekarnik jest prawidłowo podłączony.
- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Drzwi są zablokowane:

- Wyłączyć piekarnik i włączyć go ponownie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.
- **Ważne:** podczas trwania automatycznego czyszczenia drzwi są zablokowane. Odczekać do momentu automatycznego odblokowania (patrz rozdział "Cykl czyszczenia piekarnika z funkcją piroliza").

Elektroniczny programator nie działa:

- Na wyświetlaczu pojawia się "F" oraz numer. Skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem. Należy wtedy podać numer, który następuje po literze "F".

SERWIS TECHNICZNY

Przed skontaktowaniem się z serwisem technicznym:

1. Sprawdzić, czy nie można samodzielnie rozwiązać problemu zgodnie z punktami opisanymi w "Instrukcji wyszukiwania usterek".
2. Wyłączyć i ponownie włączyć urządzenie, aby sprawdzić, czy usterka nie ustąpiła.

Jeśli po przeprowadzeniu powyższych testów urządzenie dalej nie działa prawidłowo, należy skontaktować się z najbliższym autoryzowanym serwisem posprzedażnym.

Należy podać:

- krótki opis usterki;
- dokładny typ i model piekarnika;
- numer serwisowy (to numer znajdujący się po słowie Service na tabliczce znamionowej), podany na prawej, wewnętrznej krawędzi komory piekarnika (widoczny przy otwartych drzwiczkach). Numer serwisowy jest również podany w karcie gwarancyjnej;
- dokładny adres;
- numer telefonu.

SERVICE 0000 000 00000

Jeśli konieczna będzie naprawa, należy zwrócić się do **autoryzowanego serwisu** (co jest gwarancją użycia oryginalnych części zamiennych oraz właściwej naprawy).

CZYSZCZENIE

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Nie wolno stosować urządzeń czyszczących parą.**
- **Piekarnik czyścić dopiero po ostygnięciu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

Zewnętrzne części piekarnika

WAŻNE: nie stosować detergentów antykorozyjnych ani ściernych. Jeśli taki produkt przypadkowo wszedł w kontakt z urządzeniem, należy natychmiast wytrzeć go wilgotną ściereczką.

- Powierzchnie czyścić wilgotną ściereczką. W razie większych zabrudzeń, zastosować wodę z niewielką ilością płynu do naczyń. Wytrzeć do sucha ściereczką.

Wnętrze piekarnika

WAŻNE: nie stosować gąbek ściernych, metalowych myjek ani skrobaków. Jeśli będą stosowane, mogą z czasem uszkodzić emaliowane powierzchnie oraz szybę w drzwiach.

- Po każdym użyciu piekarnika odczekać, aż ostygnie, a następnie wyczyścić go (najlepiej wtedy, gdy jest jeszcze ciepły), aby zapobiec powstawaniu osadów i plam z resztek jedzenia (np. potrawy o dużej zawartości cukru).
- Stosować środki przeznaczone do czyszczenia piekarników i przestrzegać zaleceń ich producenta.
- Do czyszczenia szyby w drzwiach piekarnika należy stosować odpowiedni detergent w płynie. Aby ułatwić czyszczenie piekarnika, można zdemontować drzwi (patrz KONSERWACJA).
- Górna grzałka grilla (patrz KONSERWACJA) może zostać obniżona (tylko w niektórych modelach), aby ułatwić czyszczenie górnej części komory urządzenia.

UWAGA: podczas długiego pieczenia potraw zawierających dużo wody (np. pizzy, warzyw itp.) może dojść do osadzania się skroplin na wewnętrznej stronie drzwi oraz na uszczelce. Po wystygnięciu piekarnika należy je wytrzeć ściereczką lub gąbką.

Akcesoria:

- Akcesoria po użyciu należy umyć płynem do mycia naczyń. Jeśli są jeszcze gorące, ubrać rękawice kuchenne.
- Pozostałości żywności można łatwo usunąć za pomocą specjalnej szczoteczki lub gąbką.

Czyszczenie tylnego panelu oraz bocznych paneli katalitycznych (jeśli urządzenie jest w nie wyposażone):

UWAGA: nie stosować detergentów antykorozyjnych lub ściernych, twardych szczotek oraz szorstkich gąbek do mycia naczyń, ani środków w WAŻNE do mycia piekarników, ponieważ mogłyby uszkodzić powierzchnię katalityczną i pozbawić ją właściwości samoczyszczących.

- Włączyć pusty piekarnik na temperaturę 200°C w funkcji Termoobieg i pozwolić, żeby pracował przez ok. 1 godzinę
- Po zakończeniu pozwolić urządzeniu ostygnąć, a następnie gąbką usunąć ewentualne resztki potraw.

KONSERWACJA

⚠ OSTRZEŻENIE

- **Stosować rękawice ochronne.**
- **Opisane czynności przeprowadzać przy zimnym urządzeniu.**
- **Przed przystąpieniem do czynności konserwacyjnych i serwisowych odłączyć zasilanie elektryczne.**

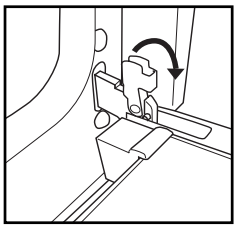
DEMONTAŻ DRZWI

Aby wyjąć drzwi:

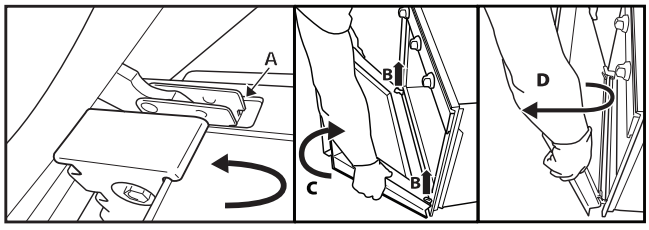
1. Całkowicie otworzyć drzwi.
2. Unieść do oporu dwa zaczepy blokujące zawiasy (rys. 1).
3. Zamknąć drzwi, tak aby się zablokowały (A), podnieść je (B) i obrócić (C), tak aby się zwolniły z obsady (D) (rys. 2).

Aby ponownie zamontować drzwi:

1. Włożyć zawiasy w obsady.
2. Całkowicie otworzyć drzwi.
3. Opuścić zaczepy po obu stronach.
4. Zamknąć drzwi.



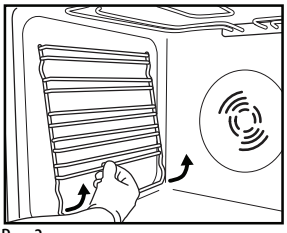
Rys. 1



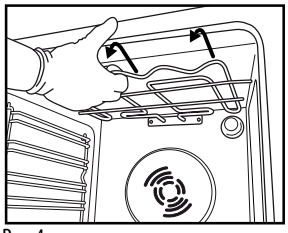
Rys. 2

PRZESUNIĘCIE GÓRNEJ GRZAŁKI (TYLKO W NIEKTÓRYCH MODELACH)

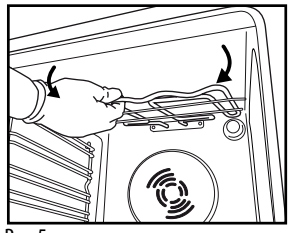
1. Wyjąć boczne prowadnice półek (rys. 3).
2. Lekko wysunąć grzałkę (rys. 4) i ją obniżyć (rys. 5).
3. Aby z powrotem umieścić grzałkę na miejscu, podnieść ją, lekko pociągnąć do siebie i oprzeć na obsadach bocznych.



Rys. 3



Rys. 4

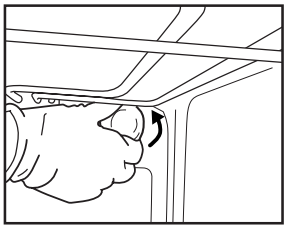


Rys. 5

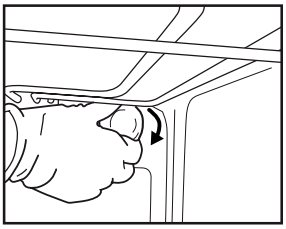
WYMIANA ŻARÓWKI

Aby wymienić tylną żarówkę (jeśli urządzenie jest w nią wyposażone):

1. Odłączyć piekarnik od zasilania elektrycznego.
2. Odkręcić klosz (rys. 6), wymienić żarówkę (typ - patrz uwaga poniżej) i z powrotem przykręcić klosz (rys. 7).
3. Podłączyć piekarnik z powrotem do zasilania elektrycznego.



Rys. 6



Rys. 7

UWAGA:

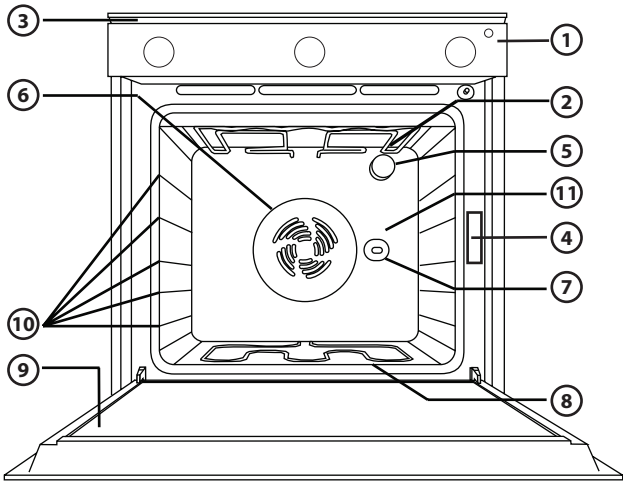
- Stosować wyłącznie żarówki 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Żarówki można zakupić w autoryzowanym serwisie.

WAŻNE:

- **nie wolno eksploatować piekarnika, jeśli pokrywa żarówki nie jest założona.**

INSTRUKCJA OBSŁUGI PIEKARNIKA

PODŁĄCZENIE ELEKTRYCZNE - PATRZ CZĘŚĆ DOTYCZĄ CA INSTALACJI



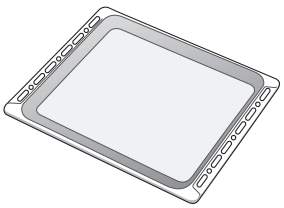
1. Panel sterowania
2. Grzałka górna/grill
3. System chłodzenia (jeśli jest w zestawie)
4. Tabliczka znamionowa (nie usuwać!)
5. Oświetlenie
6. System wentylacji piekarnika (jeśli jest w zestawie)
7. Rożen (jeśli jest w zestawie)
8. Grzałka dolna niewidoczna)
9. Drzwi
10. Pozycja półek
11. Ścianka tylna

UWAGA:

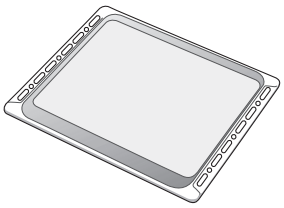
- Po zakończeniu pieczenia i wyłączeniu piekarnika wentylator chłodzący może nadal pracować przez pewien czas.

KOMPATYBILNE AKCESORIA

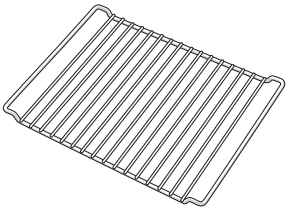
(akcesoria dostarczone wraz z piekarnikiem opisano w broszurze technicznej)



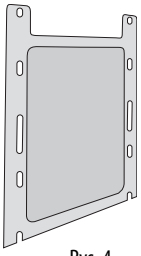
Rys. 1



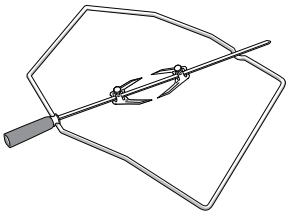
Rys. 2



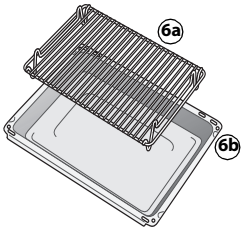
Rys. 3



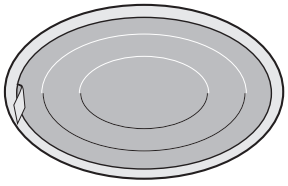
Rys. 4



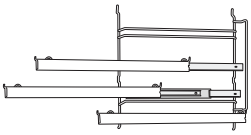
Rys. 5



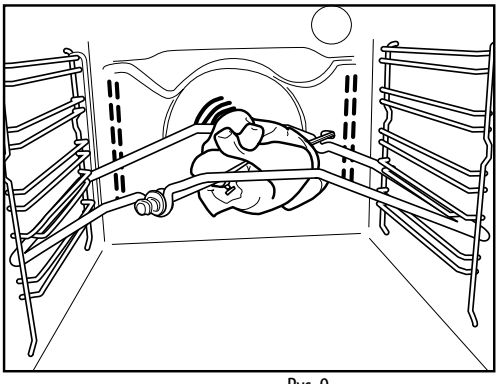
Rys. 6



Rys. 7



Rys. 8



Rys. 9

Tacka do ociekania (Rys. 1)

Przeznaczona jest do zbierania tłuszczu i kawałków żywności i należy ją podkładać pod rusztem lub używać jako podstawki w czasie pieczenia mięs, kurczaków, ryb wraz z lub bez warzyw. Aby uniknąć rozpryskiwania tłuszczu oraz zmniejszyć ilość dymu, należy wlać na tackę nieco wody.

Blacha do pieczenia (Rys. 2)

Służy do pieczenia herbatników, ciast i pizzy.

Ruszt (Rys. 3)

Służy do grillowania potraw lub jako podstawka do naczyń, form i innych naczyń do pieczenia. Można go umieścić na dowolnym poziomie. Ruszt można wkładać wygięciem do góry lub do dou.

Boczne panele katalityczne (Rys. 4)

Panele te posiadają specjalną emaliowaną powłokę o mikroporowatej strukturze, która pochłania rozpryskiwany tłuszcz. Zaleca się przeprowadzanie automatycznego cyklu czyszczenia po przyrzdzaniu szczególnie tłustych potraw (patrz CZYSZCZENIE).

Rożen (Rys. 5)

Rożna należy używać zgodnie ze wskazówkami podanymi w Rys. 9. Odpowiednie porady znaleźć można również w rozdziale “Zalecenia i wskazówki”.

Zestaw do grillowania (Rys. 6)

Zestaw składa się z rusztu (6a) oraz emaliowanego naczynia (6b). Zestaw należy umieścić na ruszcie (3) i korzystać z niego podczas funkcji grillowania.

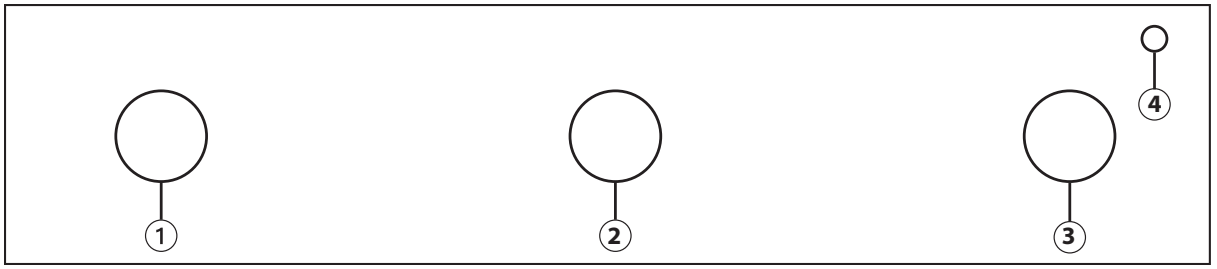
Filtr przeciwtłuszczowy (Rys. 7)

Należy go używać **tylko** podczas przyrządzania szczególnie tłustych potraw. Należy go zaczepić na ściance tylnej komory piekarnika, na przeciw wentylatora. Można go myć w zmywarce i korzystać z niego podczas pieczenia z termoobiegiem.

Prowadnice półek (Rys. 8)

Umożliwiają one wysunięcie do połowy rusztów oraz tacek do ociekania podczas pieczenia. Nadają się do wszystkich akcesoriów i mogą być myte w zmywarce.

OPIS PANELU STEROWANIA

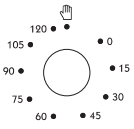


1. Pokrętło wyboru funkcji
2. Przycisk programatora długości czasu pieczenia
3. Pokrętło termostatu
4. Czerwona kontrolka termostatu.

JAK URUCHOMIĆ PIEKARNIK

Ustawić pokrętło wyboru funkcji na żądaną funkcję. Zapali się oświetlenie piekarnika.
Obrócić pokrętło termostatu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara i ustawić na żądanej temperaturze. Zapala się czerwona kontrolka termostatu. Kontrolka się wyłączy w momencie osiągnięcia wybranej temperatury. Po zakończeniu pieczenia obrócić pokrętła w pozycję "**0**".

PROGRAMATOR DŁUGOŚCI CZASU PIECZENIA



Programator pozwala na ustawienie czasu pieczenia w zakresie od 1 do 120 minut. Aby zaprogramować długość czasu pieczenia, po wybraniu funkcji pieczenia należy wykonać pokrętłem pełny obrót w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, a następnie ustawić na żądany czas pieczenia obracając pokrętłem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Po upływie ustawionego czasu pieczenia, piekarnik się wyłącza, a programator znajduje się w pozycji "**0**". Aby korzystać z piekarnika w trybie ręcznym, tj. bez ustawiania długości czasu pieczenia, należy sprawdzić, czy pokrętło programatora jest ustawione w pozycji ☝.

WAŻNE: jeśli programator jest ustawiony na "0", nie można włączyć piekarnika. Aby włączyć piekarnik, należy ustawić programator na symbol ☝ lub zaprogramować długość czasu pieczenia.

TABELA OPISU FUNKCJI

FUNKCJA		OPIS
0	**WYŁĄCZONY**	-
	KONTROLKA	Włączenie wewnętrznej żarówki piekarnika.
	KONWENCJONALNE	Funkcja do przyrządzania dowolnej potrawy na jednym poziomie. Podgrzać piekarnik do żądanej temperatury i włożyć potrawę, gdy pojawi się sygnalizacja osiągnięcia ustawionej temperatury. Zaleca się stosowanie drugiego lub trzeciego poziomu do pieczenia. Funkcja ta nadaje się również do podgrzewania mrożonek; należy przestrzegać wskazówek dotyczących przygotowania podanych na opakowaniu potrawy.
	PIECZ. KONWEKCYJNE	Do pieczenia ciast z płynnym nadzieniem (słonych i słodkich), pizzy na jednym poziomie. Ta funkcja idealnie nadaje się również do pieczenia na dwóch poziomach. W razie potrzeby, zaleca się zmieniać pozycję potrawy, co zapewni jej równomierne pieczenie.
	GRILL	Do pieczenia kawałków mięsa, szaszłyków, kiełbasek oraz na rożnie, do zapiekania warzyw oraz do przyrumieniania chleba. Nagrzewać piekarnik przez 3-5 min. Podczas pieczenia drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Przy pieczeniu mięsa zaleca się wlać nieco wody do tacki umieszczonej na pierwszym poziomie Pozwoli to zmniejszy ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Zaleca się obracać potrawę w czasie gotowania.
	TURBOGRILL	Do grillowania dużych kawałków mięsa (rostbef, pieczenie). Podczas pieczenia, drzwi piekarnika muszą być zamknięte. Podczas pieczenia mięsa dolewać nieco wody do ociekacza na pierwszej płce. W ten sposób zmniejszy się ilość dymu i rozpryskiwanie się tłuszczu. Obracać mięso w czasie pieczenia.
	ROZMRAŻANIE	Funkcji tej można używać do przyspieszenia rozmrażania żywności w temperaturze pokojowej. Pozostawić potrawę w opakowaniu, aby uniknąć wysuszenia.

TABELA PIECZENIA

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	CZAS (min)	Akcesoria
Ciasta drożdżowe		Tak	2	160-180	35-55	Ruszt + tortownica
Biszkopty/Tarty		Tak	3	170-180	15-40	Blacha do pieczenia
Ptysie		Tak	3	180	30-40	Blacha do pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		Tak	3	180-200	20-30	Blacha do pieczenia
Bezy		Tak	3	90	120-130	Blacha do pieczenia
Jagnięcina/Cielęcina/Wołowina/ Wieprzowina		Tak	2	190-200	90-110	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Kurczak/Królik/Kaczka		Tak	2	190-200	65-85	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Indyk/Gęś		Tak	2	190-200	140-180	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Ryba pieczona/w folii (filet, w całości)		Tak	2	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Lasagne/Zapiekany makaron/Cannelloni/Zapiekanka		Tak	2	190-200	45-55	Ruszt + naczynie żaroodporne
Chleb / Focaccia		Tak	2	190-230	15-50	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Pizza		Tak	2	230-250	7-20	Tacka do ociekania i blacha do pieczenia ciast
Tosty		Tak	4	200	2-5	Ruszt
Zapiekanka warzywna		Tak	3	200	15-20	Ruszt + naczynie żaroodporne
Krojone filety rybne grillowane		Tak	3	200	30-40	Ruszt + naczynie żaroodporne
Kiełbaski / Szaszłyki / Kotlety / Hamburgery		Tak	4	200	30-50	Grill + tacka do ociekania na 1-szym poziomie, obrócić w połowie pieczenia
Ciasta z nadzieniem (sernik, strucla, szarlotka)		Tak	1	180-200	50-60	Tacka do ociekania lub ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1	180-200	35-55	Ruszt + tortownica
Warzywa faszerowane (pomidory, papryka, cukinie, bakłażany)		Tak	2	180-200	40-60	Ruszt + naczynie żaroodporne
Słone tarty (tarty warzywne, quiche)		Tak	1/ 3	180-190	45-55	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia

Przepis	Funkcja	Nagrzewanie	Poziom pieczenia (od dołu)	Temperatura (°C)	CZAS (min)	Akcesoria
Pizza/Focaccia		Tak	1/3	230-250	12-30	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Biszkopty/Tarty		-	1 /3	170-180	20-40	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Ptysie		-	1/ 3	180	35-45	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Nadziewane ciasto francuskie/Słone paluszki		-	1/ 3	180-200	20-40	Grill + tacka do ociekania, zmienić poziom w połowie pieczenia
Pieczony kurczak		-	2	200	55-65	Ruszt + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Pieczone ziemniaki		-	3	200	45-55	Tacka do ociekania
Krwisty befsztyk		-	3	200	30-40	Ruszt + tacka do ociekania z wodą na 1-szym poziomie
Udziec jagnięcy/Golonka		-	2	200	55-70	Ruszt + tacka do ociekania

UWAGA: temperatury i czas pieczenia podane zostały jedynie orientacyjnie i dotyczą 4 porcji.

ZALECENIA I WSKAZÓWKI

Sposób czytania tabeli pieczenia

Tabela podaje najlepszą funkcję dla określonej potrawy oraz informację, czy należy ją piec na jednej czy kilku półkach jednocześnie. Temperatury pieczenia dotyczą momentu włożenia potrawy do piekarnika, za wyjątkiem nagrzewania (gdy jest przewidziane). Temperatury oraz czasy pieczenia są orientacyjne i zależą od ilości potrawy oraz rodzaju akcesoriów. Początkowo stosowa niższe sugerowane wartości, a później, jeśli pieczenie nie jest zgodne z wymaganiami, przejść do wyższych. Zaleca się stosowanie akcesoriów dołączonych w zestawie oraz, w miarę możliwości, blach lub form do pieczenia z ciemnego metalu. Można stosować również naczynia lub akcesoria z pyrexu lub porcelany. Czas pieczenia nieco się wtedy wydłuży. Aby uzyskać najlepsze rezultaty, należy przestrzegać zaleceń podanych w tabeli pieczenia dotyczących wyboru akcesoriów (w komplecie) i ich rozmieszczenia na odpowiednich półkach. Jeżeli potrawa, którą chce się przygotować, zawiera dużo wody, należy rozgrzać piekarnik.

Jednoczesne pieczenie różnych potraw

Korzystając z funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" można jednocześnie piec różne potrawy (np. ryby i warzywa), przy czym potrawy te muszą wymagać tej samej temperatury i muszą być ułożone na różnych półkach. Wyjąć potrawy, które wymagają krótszego pieczenia, i pozostawić potrawy, które wymagają dłuższego pieczenia.

Ciasta

- Delikatne ciasta piec z wykorzystanie funkcji pieczenia konwencjonalnego na jednym tylko poziomie. Stosować formy z ciemnego metalu i stawiać je zawsze na ruszcie z kompletu. Do pieczenia na kilku poziomach wybierać funkcję Termoobieg i ustawiać formy na ruszcie w taki sposób, aby powietrze mogło swobodnie cyrkulować.
- Aby sprawdzić, czy ciasto drożdżowe jest już gotowe, włożyć drewniany patyczek w najwyższym miejscu ciasta. Jeśli patyczek pozostanie suchy, ciasto jest gotowe.
- Jeśli stosowane są formy z nieprzywierającą powłoką, ciasto może nierówno wyrosnąć po bokach.
- Jeśli ciasto opada podczas pieczenia, podczas następnego pieczenia użyć niższej temperatury lub zmniejszyć ilość płynu lub delikatniej mieszać ciasto.
- Ciasta z soczystym nadzieniem (serniki, ciasta owocowe) wymagają użycia funkcji "PIECZ. KONWEKCYJNE" (jeżeli jest ona dostępna). Jeśli spód ciasta będzie zbyt wilgotny, korzystać z niższej półki i wyłożyć spód bułką tartą lub pokruszonymi herbatnikami przed włożeniem nadzienia.

Mięso

- Stosować blachy lub naczynia żaroodporne dowolnego rodzaju, dopasowane do rozmiarów pieczonego mięsa. W przypadku pieczeni zaleca się wlanie na dno naczynia nieco rosołu, aby nieco zwilżyć mięso i dodać smaku. Gdy pieczeń jest już gotowa, zostawić ją w piekarniku na ok. 10-15 min. lub zawinąć w folię aluminiową.
- Przygotowując mięso do grillowania należy pamiętać, że najlepsze wyniki uzyskuje się, gdy kawałki mają tę samą grubość. Bardzo grube kawałki mięsa wymagają dłuższego pieczenia. Aby zapobiec przypaleniu powierzchni, należy mięso odsunąć od grzałki grilla i umieścić ruszt na niższym poziomie. Obrócić mięso po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia.

Zaleca się stosowanie tacki do ociekania, która będzie zbierała ociekający sok - należy do niej wlać pół litra wody i umieścić bezpośrednio pod rusztem, na którym ułożone jest mięso do grillowania. W razie potrzeby uzupełnić wodę.

Rożen (dostępny tylko w niektórych modelach)

Służy do pieczenia dużych kawałków mięsa i drobiu, umożliwiając ich równomierne dopieczenie. Wsunąć mięso na szpikulec rożna, obwiązując go sznurkiem kuchennym (w przypadku kurczaka) i upewnić się, że jest unieruchomione przed włożeniem szpikulca do gniazda na przedniej ściance piekarnika, po czym oprzeć go na odpowiednim wsporniku. Aby zmniejszyć ilość dymu i zebrać spływające soki, zaleca się umieszczenie na pierwszej półce tacki do ociekania, do której należy wlać pół litra wody. Szpikulec posiada plastikowe pokrętło, które należy zdjąć przed rozpoczęciem pieczenia i z którego należy korzystać po jego zakończeniu, aby wyjąć mięso z piekarnika bez ryzyka poparzenia.

Pizza

Lekko nasmarować blachę, aby pizza była bardziej chrupiąca, nawet na spodzie. Po upływie dwóch trzecich czasu pieczenia dodać mozzarellę na pizzę.

Funkcja wyrastania (dostępna tylko w określonych modelach)

Zaleca się przykrycie ciasta wilgotną ściereczką przed włożeniem do piekarnika. Czasy wyrastania w takiej funkcji skracają się o ok. jedną trzecią w porównaniu do wyrastania w temperaturze otoczenia (20-25°C). Czas wyrastania dla ciasta na pizzę (1 kg) to ok. jedna godzina.

DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ POKYNY

VAŠE BEZPEČNOST I BEZPEČNOST JINÝCH OSOB JSOU VELMI DŮLEŽITÉ

V tomto návodu a na samotném spotřebiči jsou důležitá bezpečnostní upozornění, která si musíte přečíst dodržovat je.

Toto je symbol nebezpečí týkající se bezpečnosti, který upozorňuje uživatele na možná nebezpečí, jež by mohla hrozit jim nebo dalším osobám.
Před každým bezpečnostním upozorněním je symbol nebezpečí a následující slova:

⚠ NEBEZPEČÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak způsobí vážné poranění.**

⚠ VAROVÁNÍ **Označuje nebezpečnou situaci, kterou je třeba odvrátit, jinak by mohla způsobit vážné poranění.**

Všechna bezpečnostní upozornění udávají konkrétní podrobnosti o možném nebezpečí a obsahují pokyny, jak snížit nebezpečí poranění, poškození a úrazu elektrickým proudem zpsobené nesprávným použitím trouby. Pečlivě dodržujte následující pokyny:

- Spotřebič je před každým instalačním postupem nutné odpojit od sítě.
- Instalaci a údržbu musí provést kvalifikovaný technik v souladu s pokyny výrobce a platnými místními bezpečnostními předpisy. Neopravujte, ani nevyměňujte žádnou součást spotřebiče, pokud to není výslovně doporučeno v tomto návodu.
- Uzemnění přístroje je povinné ze zákona.
- Napájecí kabel musí být tak dlouhý, aby umožnil připojení spotřebiče, zabudovaného do skříňky, k síti.
- Spotřebič musí splňovat platné bezpečnostní předpisy a k instalaci musí být proto použit vícepólový odpojovač s minimální vzdáleností mezi kontakty 3 mm.
- Nepoužívejte sdružené zásuvky a prodlužovací šňůry.
- tahat za elektrickou přívodní šňůru pro vytažení zástrčky z elektrické zásuvky.
- Po provedení instalace nesmí být elektrické prvky spotřebiče pro uživatele přístupné.
- Spotřebiče se nedotýkejte vlhkými částmi těla a nepoužívejte ho bosi.
- Tento spotřebič je určen výlučně pro pečení jídel v domácnosti. Není přípustné používat ho jiným způsobem (např. k vytápění místnosti). Výrobce odmítá jakoukoli odpovědnost za nevhodné nebo nesprávné použití ovládacích prvků.
- Spotřebič nesmějí používat osoby (ani děti) se sníženými fyzickými, smyslovými nebo duševními schopnostmi, ani osoby bez patřičných znalostí a zkušeností, pokud jim neradí jiné osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
- Přístupné části spotřebiče se při použití mohou zahřát na velmi vysokou teplotu. Malé děti se nesmí ke spotřebiči přibližovat, a je třeba dohlédnout, aby si se spotřebičem nehrály.
- Během používání ani po něm se nedotýkejte topných těles nebo vnitřních ploch spotřebiče - hrozí nebezpečí popálení. Spotřebič se nesmí dotýkat utěrek nebo jiných hořlavých materiálů, dokud dostatečně nevychladne.
- Po upečení jídla otvírejte opatrně dveře, aby mohl postupně uniknout horký vzduch nebo horká pára. Jestliže jsou dveře zavřené, horký vzduch se odvádí ven otvorem nad ovládacím panelem. Větrací otvory nikdy nezakrývejte.
- Při vytahování nádob a příslušenství používejte kuchyňské chňapky a dávejte pozor, abyste se nedotkli topných těles.
- Do spotřebiče nebo do jeho blízkosti nedávejte hořlavé materiály: při náhodném zapnutí trouby může dojít k požáru.
- V troubě neohřívejte ani nepřipravujte jídla v uzavřených skleničkách nebo nádobách. Přetlakem uvnitř nádoby by nádoba mohla explodovat a troubu poškodit.
- Nepoužívejte nádoby vyrobené ze syntetického materiálu.
- Přehřáté tuky se mohou snadno vznítit. Při pečení jídel s vysokým obsahem tuku nebo oleje troubu pečlivě sledujte.
- Nikdy nenechávejte spotřebič bez dozoru při sušení potravin.
- Používáte-li při pečení jídel alkoholické nápoje (např. rum, koňak, víno), nezapomeňte, že se alkohol při vysokých teplotách vypařuje. Hrozí nebezpečí, že se mohou alkoholov výpary ve styku s elektrickým topným tělesem vznítit.

Likvidace domácích spotřebičů

- Tento spotřebič byl vyroben z recyklovatelných nebo opakovaně použitelných materiálů. Zlikvidujte ho podle místních předpisů pro odstraňování odpadu. Před likvidací odřízněte napájecí kabel.
- Další informace o zpracování, rekuperaci a recyklaci domácích elektrických spotřebičů zjistíte u příslušného místního úřadu, úřadu pro likvidaci domovního odpadu, nebo v obchodě, kde jste spotřebič zakoupili.

INSTALACE

Po vybalení trouby se přesvědčte, že trouba nebyla při dopravě poškozena a že se dveře dobře zavírají. V případě problémů se obraťte se na svého prodejce nebo na nejbližší servisní středisko. Při instalaci odstraňte pouze polystyrenový podstavec, na kterém je trouba postavena.

PŘÍPRAVA SKŘÍŇKY K VESTAVBĚ TROUBY

- Kuchyňský nábytek, který je v přímém kontaktu s troubou, musí být odolný vůči vysokým teplotám (min. 90°C).
- Je-li nutné skříňku přiříznout, proveďte tyto práce ještě před zasunutím trouby do skříňky a pečlivě odstraňte všechny dřevěné třísky a piliny.
- Dno trouby nesmí být po provedené instalaci přístupné.
- Ke správnému provozu trouby je nutná minimální mezera mezi pracovní deskou a horním okrajem trouby.

PŘIPOJENÍ K ELEKTRICKÉ SÍTI

Zkontrolujte, zda napětí uvedené na typovém štítku spotřebiče odpovídá napětí ve vašem bytě. Typový štítek je umístěný na předním okraji trouby (je viditelný při otevřených dveřích).

- Napájecí kabel (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) smí vyměnit jen kvalifikovaný elektrikář. Obraťte se na autorizované servisní středisko.

OBECNÁ DOPORUČENÍ

Před použitím:

- Odstraňte ochranné lepenkové obaly, ochrannou fólii a nálepky z příslušenství.
- Vyjměte z trouby příslušenství a zahřejte ji asi na jednu hodinu na 200°C, abyste odstranili pach a výpary z ochranného tuku a izolačních materiálů.

Během použití:

- Na troubu nepokládejte žádné těžké předměty, které by ji mohly poškodit.
- Neviste na dveřích a nic nezavěšujte ani za držadlo.
- Dno trouby nezakrývejte hliníkovou fólií.
- Do vnitřku horké trouby nelijte vodu; mohla by se poškodit smaltová vrstva.
- Neposunujte po dně trouby nádobí, mohli byste poškrábat smaltovaný povrch.
- Přesvědčte se, že se elektrické kabely jiných spotřebičů používaných v blízkosti trouby nedotýkají horkých částí, a že se nemohou zachytit ve dveřích trouby.
- Nevystavujte varnou desku působení povětrnostních vlivů.

RADY K OCHRANĚ ŽIVOTNÍHO PROSTŘEDÍ

Likvidace obalového materiálu

Obal je ze 100% recyklovatelného materiálu a je označen recyklačním symbolem (♺). Obalový materiál proto nevyhazujte s domácím odpadem, ale zlikvidujte ho podle platných místních předpisů.

Likvidace spotřebiče

- Tento spotřebič je označen v souladu s evropskou směrnicí 2002/96/ES o likvidaci elektrického a elektronického zařízení (WEEE).
- Zajištěním správné likvidace tohoto výrobku pomůžete zabránit případným negativním důsledkům na životní prostředí a lidské zdraví, které by jinak byly způsobeny nevhodnou likvidací výrobku.
- Symbol na spotřebiči nebo přiložených dokumentech udává, že tento spotřebič nepatří do domácího odpadu, ale je nutné ho odvézt do příslušného sběrného místa pro recyklaci elektrických a elektronických zařízení.

Úspora energie

- Troubu předehřívejte pouze tehdy, je-li to výslovně uvedeno v tabulce pro pečení nebo ve vašem receptu.
- Používejte tmavé lakované nebo smaltované formy na pečení, které mnohem lépe pohlcují teplo.
- Troubu vypněte 10/15 minut před koncem doby pečení. Jídlo, které vyžaduje delší pečení, se bude dál péct i po vypnutí trouby.

PROHLÁŠENÍ O SOULADU S PŘEDPISY CE

- Tato trouba může přijít do styku s potravinami a je ve shodě s evropským nařízením (CE) č. 1935/2004 a byla navržena, vyrobena a prodána v souladu s bezpečnostními požadavky směrnice pro nízké napětí 2006/95/ES (která nahrazuje směrnici 73/23/EHS a její další znění) a s požadavky na ochranu směrnice "EMC" 2004/108/ES.

JAK ODSTRANIT PORUCHU

Trouba nefunguje:

- Zkontrolujte, zda je v síti proud a zda je trouba elektricky připojená.
- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.

Dveře nejdou otevřít.

- Vypněte a opět zapněte troubu, aby zjistili, zda porucha stále trvá.
- **Důležité upozornění:** během automatického čištění nejdou dveře trouby otevřít. Počkejte, až se automaticky odblokují (viz odstavec "Čisticí cyklus trouby s funkcí Pyrolýza").

Elektronický programátor nefunguje:

- Jestliže se na displeji objeví písmeno "F" a po něm následuje číslo, obraťte se nejbližší poprodejní servis. V tomto případě sdělte číslo, které následuje za písmenem "F".

SERVIS

Než se spojíte se servisem:

1. Pokuste se poruchu odstranit sami podle pokynů v části "Jak odstranit poruchu".
2. Vypněte a opět troubu zapněte, abyste zjistili, zda porucha stále trvá.

Projevuje-li se závada i po provedení výše uvedených úkonů, zavolejte do nejbližšího poprodejního servisu.

Udejte prosím:

- stručný popis poruchy;
- typ a přesný model trouby;
- servisní číslo (číslo za slovem Service na typovém štítku), které je uvedeno na pravém okraji vnitřku trouby (je vidět při otevřených dveřích trouby). Servisní číslo je uvedeno i na záručním listě;
- svoji úplnou adresu;
- své telefonní číslo s předvolbou.

SERVICE 0000 000 00000

Jestliže je nutná oprava, obraťte se na **autorizovaný poprodejní servis** (abyste měli jistotu, že budou použity originální náhradní díly a že oprava bude provedena správně).

ČIŠTĚNÍ

⚠ VAROVÁNÍ

- **Nepoužívejte čisticí na páru.**
- **Troubu čistěte, až když vychladne.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

Vnější plochy trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte korozivní nebo abrazivní čisticí prostředky. Jestliže se tyto prostředky přesto náhodně na troubu dostanou, ihned je otřete vlhkým hadříkem.

- Plochy trouby otřete vlhkým hadříkem. Jsou-li velmi zašpiněné, omyjte je roztokem vody s několika kapkami mycího prostředku na nádobí. Nakonec troubu otřete suchým hadříkem.

Vnitřek trouby

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte abrazivní houbičky ani kovové škrabky nebo drátěnky. Postupem času by mohly zničit smaltovaný povrch a skleněné dveře trouby.

- Po každém použití nechte troubu částečně vychladnout a vlažnou troubu vyčistěte; lépe tak odstraníte přilepené nečistoty a skvrny od zbytků jídel (např. potraviny s vysokým obsahem cukru).
- Používejte pouze značkové čisticí prostředky pro trouby a dodržujte pokyny výrobce.
- Sklo dveří omyjte vhodným tekutým prostředkem. Dveře trouby je možné při čištění sejmout ze závěsů (viz ÚDRŽBA).
- Horní topné těleso grilu (viz ÚDRŽBA) lze sklopit (jen u některých modelů) a vyčistit také strop trouby.

POZNÁMKA: při delším pečení jídel s vysokým obsahem vody (např. pizza, zelenina apod.) může na vnitřní straně dveří a okolo těsnění kondenzovat voda. Po vychladnutí trouby vysušte vnitřní část dveří hadříkem nebo houbou.

Příslušenství:

- Příslušenství vložte ihned po použití do roztoku mycího prostředku na nádobí s vodou; je-li ještě horké, použijte kuchyňské chňapky.
- Zbytky jídel snadno odstraníte vhodným kartáčkem nebo houbičkou.

Čištění zadní stěny a katalytických bočních panelů trouby (jsou-li u modelu):

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: nepoužívejte agresivní anebo abrazivní čisticí prostředky, drsné kartáčky, drátěnky nebo spreje do trouby, které by mohly poškodit katalytický povrch a zničit jeho samočisticí vlastnosti.

- Nechte zahřát prázdnou troubu na 200°C pomocí funkce s ventilátorem na asi jednu hodinu
- Potom nechte troubu vychladnout a zbytky jídel odstraňte houbičkou.

ÚDRŽBA

⚠ VAROVÁNÍ

- **Používejte ochranné rukavice.**
- **Před dalším postupem zkontrolujte, zda už je trouba studená.**
- **Před údržbou odpojte přívod elektrického proudu.**

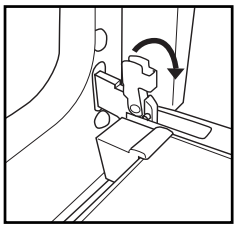
ODSTRANĚNÍ DVEŘÍ

Odstranění dveří:

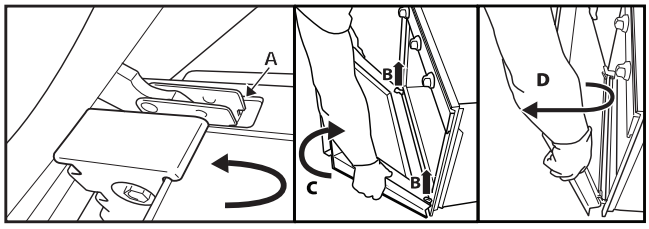
1. Otevřete úplně dveře.
2. Zdvihněte blokovací páčky a zatlačte je dopředu až na doraz (obr. 1).
3. Zavřete co nejvíce dveře (A), zvedněte je nahoru (B) a otočte je (C), až se uvolní (D) (obr. 2).

Nasazení dveří:

1. Zasaďte závěsy do jejich umístění.
2. Otevřete úplně dveře.
3. Blokovací páčky na obou stranách opět sklopte.
4. Zavřete dveře.



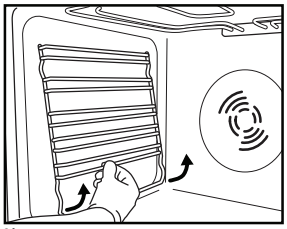
Obr. 1



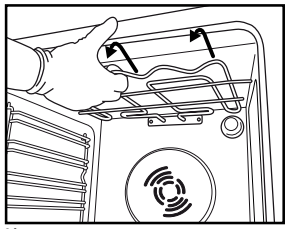
Obr. 2

ODSTRANĚNÍ HORNÍHO TOPNÉHO TĚLESA (POUZE NĚKTERÉ MODELY)

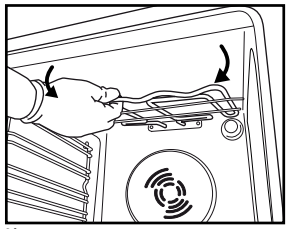
1. Odstraňte boční drážky na příslušenství (obr. 3).
2. Povytáhněte trochu topné těleso směrem ven (obr. 4) a sklopte ho dolů (obr. 5).
3. Zpět ho vrátíte tak, že ho zvednete nahoru a přitom ho trochu zatáhnete směrem k sobě; zkontrolujte, zda leží na bočních držácích.



Obr. 3



Obr. 4

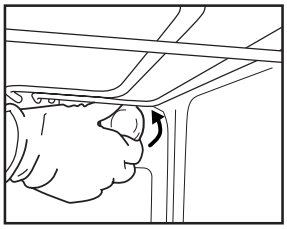


Obr. 5

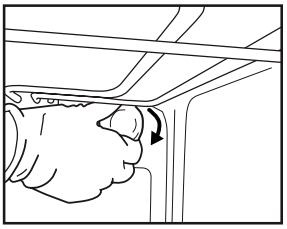
VÝMĚNA ŽÁROVKY TROUBY

Výměna zadní žárovky (je-li u modelu):

1. Odpojte troubu od zdroje energie.
2. Odšroubujte kryt žárovky (obr. 6), vyměňte žárovku (viz poznámku o typu žárovky) a našroubujte kryt osvětlení zpět (obr. 7).
3. Znovu připojte troubu k elektrické síti.



Obr. 6



Obr. 7

POZNÁMKA:

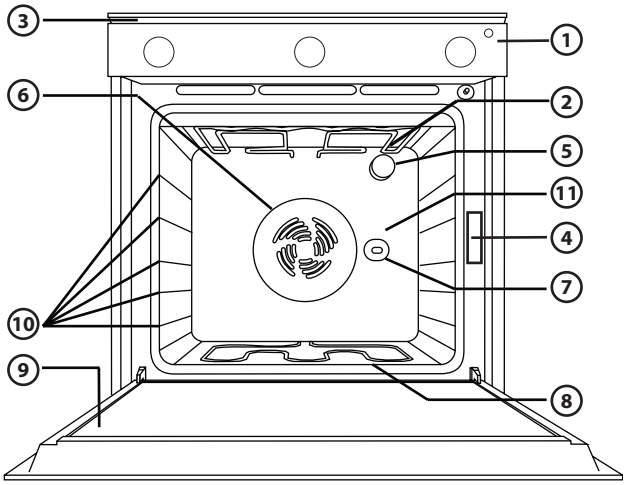
- Používejte jedině žárovky 25-40 W/230 V, typ E-14, teplota 300°C.
- Žárovku můžete zakoupit poprodejním servisu.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ:

- **nepoužívejte troubu bez nasazeného krytu osvětlení.**

NÁVOD K POUŽITÍ TROUBY

U ELEKTRICKÉHO PŘIPOJENÍ SE ŘIĎTE POKYNY V ČÁSTI O INSTALACI



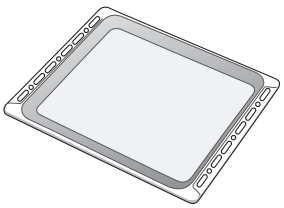
1. Ovládací panel
2. Horní topné těleso/gril
3. Chladicí systém (je-li u modelu)
4. Typový štítek (nesmí se odstranit)
5. Osvětlení
6. Větrací systém pro pečení (je-li u modelu)
7. Otočný rožeň (je-li u modelu)
8. Dolní topné těleso (není vidět)
9. Dveře
10. Polohy roštů
11. Zadní stěna

POZNÁMKA:

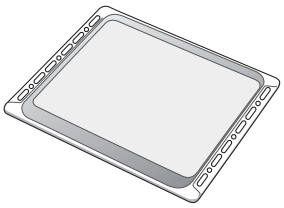
- Ventilátor může po dopečení jídla a vypnutí spotřebiče ještě pokračovat chvíli v chodu.

VHODNÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ

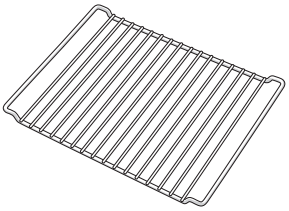
(příslušenství dodávané s troubou najdete v technickém listu)



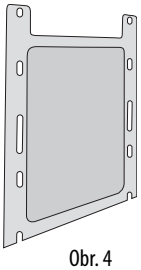
Obr. 1



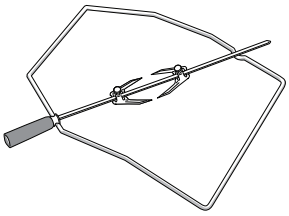
Obr. 2



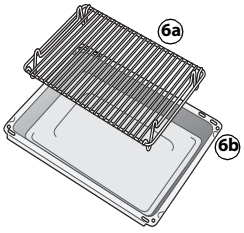
Obr. 3



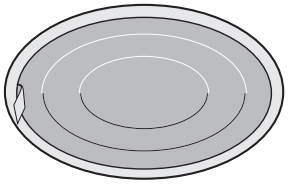
Obr. 4



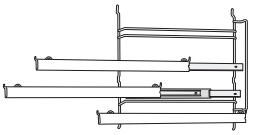
Obr. 5



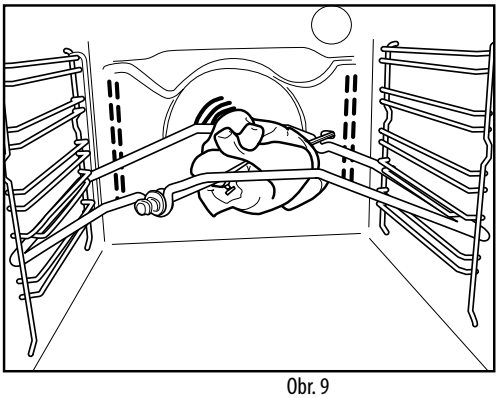
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Hluboký plech (Obr. 1)

Hluboký plech je určen k zachycování tuku nebo kousků jídla pod roštem, nebo jako pekáč k pečení masa, drůbeže nebo ryb apod. se zeleninou i bez zeleniny. Aby se zamezilo prskání a přepalování tuku, nalijte na hluboký plech trochu vody.

Plech na pečení (Obr. 2)

K pečení čajového pečiva, koláčů a pizzy.

Rošt (Obr. 3)

Ke grilování jídel nebo jako podložka pro nádoby, dortové formy a jiné varné nádobí. Lze ho zasunout do libovolné drážky trouby. Můžete ho umístit se zakřivením nahoru nebo dolů.

Katalytické boční panely (Obr. 4)

Povrch katalytických panelů je opatřen speciální mikroporézní vrstvou, která vstřebává odstřikující tuk. Po pečení velmi tučných jídel se doporučuje spustit automatický čisticí cyklus (viz ČIŠTĚNÍ).

Otočný rožeň (Obr. 5)

Rožeň používejte podle návodu v Obr. 9. Přečtěte si také část "doporučené použití a tipy".

Souprava grilu (Obr. 6)

Skládá se z mřížky (6a) a smaltované nádoby (6b). Tato souprava musí být při grilování umístěna na roštu (3) a používá se s funkcí Gril.

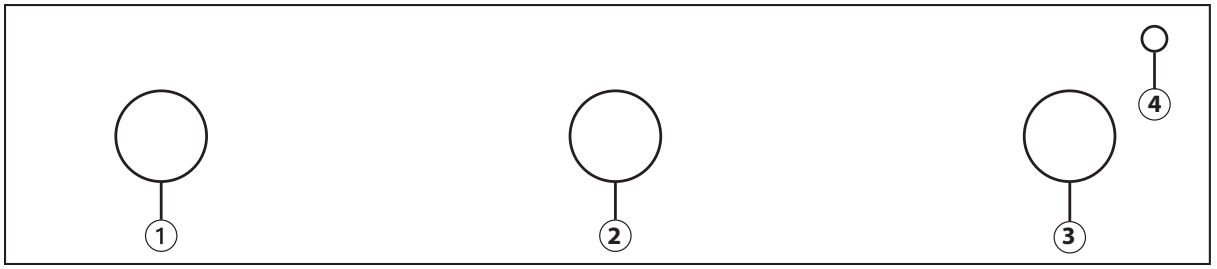
Tukový filtr (Obr. 7)

Používejte ho **pouze** pro pečení velmi tučných jídel. Zahákněte ho na zadní stěně trouby u ventilátoru. Můžete ho mýt v myčce nádobí a používá se s funkcí ventilátoru.

Výsuvné kolejničky (Obr. 8)

Umožňují vytažení roštů a plechů na polovinu své délky. Vhodné pro všechno příslušenství, lze mýt v myčce nádobí.

POPIS OVLÁDACÍHO PANELU

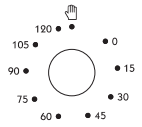


1. Ovladač voliče funkcí
2. Tlačítko volby délky pečení
3. Ovladač termostatu
4. Červená kontrolka teploty.

JAK TROUBU POUŽÍVAT

Voličem funkcí otočte na požadovanou funkci. Rozsvítí se osvětlení trouby.
Voličem teploty otočte doprava na požadovanou teplotu. Červená kontrolka termostatu se rozsvítí a po dosažení zvolené teploty zhasne. Po ukoncení pecení otocte ovladaci do polohy "**0**".

PROGRAMÁTOR DÉLKY PEČENÍ



Tento programátor umožňuje nastavení času od 1 do 120 minut. Chcete-li nastavit dobu pečení, zvolte nejprve funkci pečení, pak úplně otočte voličem doleva a pak ho otočením doprava vraťte na požadovanou dobu pečení. Po uplynutí nastavené doby pecení trouba zhasne a programátor zustane v poloze "**0**". Chcete-li použít troubu v ručním režimu, tedy bez nastavení doby pečení, ověřte si, že je ovladač programátoru v poloze na symbolu ✋.

DŮLEŽITÉ UPOZORNĚNÍ: je-li programátor v poloze "0", trouba se nezapne. K zapnutí trouby je nutné nastavit programátor na symbol ✋, nebo nastavit dobu pečení.

TABULKA FUNKCÍ

FUNKCE		POPIS
0	**VYPNUTO**	-
	OSVĚTLENÍ	Zapnutí vnitřního osvětlení trouby.
	TRADIČNÍ	Funkce vhodná pro pečení všech druhů jídel na jedné úrovni drážek. Troubu předehřejte na požadovanou teplotu pečení a po signalizaci dosažení nastavené teploty vložte jídlo dovnitř. Doporučujeme používat druhou nebo třetí úroveň drážek. Tato funkce je také vhodná pro pečení hotových zmrazených jídel; řiďte se pokyny na balení potravin.
	TRADIČNÍ PEČENÍ	Pro pečení jídel s tekutou náplní (sladkých nebo slaných) na jedné úrovni. Tuto funkce je ideální také pro pečení na dvou úrovních. Je-li to nutné, doporučujeme vyměnit polohu plechů, dosáhnete tak rovnoměrnějšího propečení.
	GRIL	Ke grilování krkovičky, ražniči, klobás, zapékání zeleniny a osmažení chleba dozlatova. Troubu předehřejte na 3-5 minut. Dveře trouby musí být při grilování zavřené. Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody, abyste omezili výpary a stříkání tuku. Doporučujeme jídlo při pečení obracet.
	TURBOGRIL	K pečení velkých kusů masa (rostbífů, pečení). Dveře trouby musí být při pečení zavřené. Pečete-li maso, nalijte do hlubokého plechu umístěného na první úrovni drážek trochu vody. Omezíte tak výpary a stříkání tuku. Během pečení maso obracejte.
	ROZMRAZOVÁNÍ	Tuto funkci lze použít k urychlení rozmrazování jídel na pokojovou teplotu. Jídlo ponechte v původním obalu, aby příliš nevyschlo.

Tabulka pečení

Recept	Funkce	Předehřátí	Rošt (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Kynuté koláče		ano	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušenky/muffiny		ano	3	170-180	15-40	Plech na pečení
Plněné žemličky		ano	3	180	30-40	Plech na pečení
Lístkové taštičky/lískové keksy		ano	3	180-200	20-30	Plech na pečení
Pusinky		ano	3	90	120-130	Plech na pečení
Jehněčí / telecí / hovězí / vepřové		ano	2	190-200	90-110	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Kuře / králík / kachna		ano	2	190-200	65-85	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Krůta / Husa		ano	2	190-200	140-180	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Pečená ryba / v pergamenu (filety, celá)		ano	2	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Lasagne / zapékané těstoviny / plněné těstoviny / nákypy		ano	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba pyrex
Chléb//plochý chléb focaccia		ano	2	190-230	15-50	Hluboký plech nebo plech na pečení
Pizza		ano	2	230-250	7-20	Hluboký plech nebo plech na pečení
Toasty		ano	4	200	2-5	Mřížka
Zapékaná zelenina		ano	3	200	15-20	Rošt + nádoba pyrex
Grilované rybí řezy		ano	3	200	30-40	Rošt + nádoba pyrex
Uzeniny / kebaby / žebírka / hamburgery		ano	4	200	30-50	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni, uprostřed pečení otočte
Plněné koláče (tvarohový koláč, závin, jablečný koláč)		ano	1	180-200	50-60	Hluboký plech nebo rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1	180-200	35-55	Rošt + forma na koláč
Plněná zelenina (rajčata, papriky, cukety, lilky)		ano	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba pyrex
Koláče plněné masem a bramborami (zeleninový koláč, Quiche Lorraine)		ano	1/ 3	180-190	45-55	Grilovací plech + nádoba, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pizza/italský chléb Focaccia		ano	1/3	230-250	12-30	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně

Recept	Funkce	Předehřátí	Rošt (zdola)	Teplota (°C)	Čas (min)	Příslušenství
Sušenky/muffiny		-	1 /3	170-180	20-40	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Krémové zákusky		-	1/ 3	180	35-45	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Lístkové taštičky/lískové keksy		-	1/ 3	180-200	20-40	Plech+hluboký plech, uprostřed pečení vyměňte úrovně
Pečené kuře		-	2	200	55-65	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Pečené brambory		-	3	200	45-55	Hluboký plech
Krvavý rostbíf		-	3	200	30-40	Grilovací plech + hluboký plech s vodou na 1. úrovni
Skopová kýta/kýty		-	2	200	55-70	Gril + hluboký plech

POZNÁMKA: teploty a doby pečení platí orientačně pro 4 porce.

DOPORUČENÉ POUŽITÍ A TIPY

Jak používat tabulku pečení

Tabulka udává nejlepší funkci pro pečení daného jídla na jedné nebo více úrovních drážek současně. Doby pečení se počítají od okamžiku vložení jídel do trouby bez předehátí (které je u některých receptů). Teploty a doby pečení jsou pouze orientační, protože se mohou měnit podle množství jídla a použitého příslušenství. Nastavte nejprve nejnižší doporučené hodnoty, a jestliže jídlo nebude dostatečně propečené, zvyšte hodnoty nastavení. Použijte dodávané příslušenství a nejlépe tmavě zbarvené kovové dortové formy a plechy na pečení. Můžete také použít nádoby a příslušenství z pyrexu nebo kameniny, ale uvědomte si, že se doby pečení trochu prodlouží. Chcete-li mít jídlo dobře upečené, dodržujte rady uvedené v tabulce pečení pro volbu příslušenství (dodávané s troubou), a postavte ho na doporučenou úroveň drážek. Při pečení jídel s velkým obsahem vody troubu předehřejte.

Pečení různých jídel současně

Pomocí funkce "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu) můžete péct různá jídla, který vyžadují stejnou teplotu pečení, najednou (například: rybu a zeleninu) na různých úrovních drážek. Jídlo, které vyžaduje kratší dobu pečení, vyndejte dřív, a ponechte v troubě jídlo s delší dobou pečení.

Moučníky

- Jemné moučníky pečte s funkcí klasického pečení jen na jedné úrovni. Použijte tmavě zbarvené kovové dortové formy a vždy je položte na rošt trouby. Chcete-li péct na více než jedné úrovni, zvolte funkci horkovzdušného ohřevu a uspořádejte formy na roštech tak, aby mohl horký vzduch co nejlépe cirkulovat.
- Chcete-li zjistit, zda je kynutý koláč už propečený, zasuňte doprostřed párátko. Pokud ho z jídla vytáhnete čistý, je koláč upečený.
- Jestliže použijete nepřilnavé dortové formy, nevymazávejte máslem okraje, protože koláč by nemusel na okrajích rovnoměrně zvednout.
- Jestliže koláč během pečení klesne, nastavte příště nižší teplotu, můžete také snížit množství tekutiny v těstě a tolik těsto nemíchat.
- Pro moučníky s velkým množstvím náplně (tvarohový koláč nebo ovocné koláče) použijte funkci "TRADIČNÍ PEČENÍ" (je-li u modelu). Jestliže je spodek koláče promáčený, snite rošt a před vložením náplně do koláče posypte dno koláče strouhankou nebo nadrobenými sušenkami.

Maso

- Použijte jakýkoli druh plechu do trouby nebo nádobu pyrex vhodné pro danou velikost masa. U pečení doporučujeme přilít na dno nádoby trochu vývaru, aby maso během pečení získalo jetě lepší chuť. Po upečení nechte maso v troubě na dalších 10-15 minut, nebo ho zabalte do alobalu.
- Chcete-li maso grilovat, vyberte stejně silné kusy, aby se stejnoměrně propekly. Velmi silné kusy masa vyžadují delší dobu pečení. Zasuňte rošt do nižší polohy, aby bylo dále od grilu a nespálilo se na povrchu. Ve dvou třetinách grilování maso obraťte.

Doporučujeme zasunout přímo pod grilovací rošt s masem hluboký plech s půl litrem vody. V případě potřeby vodu dolijte.

Otočný rožeň (jen u některých modelů)

Toto příslušenství použijte k rovnoměrnému propečení velkých kusů masa a drůbeže. Maso nasuňte na tyč rožně, kuře připevněte šňůrkou, a před vložením do trouby zkontrolujte, zda nemůže spadnout. Tyčku zasuňte do jejího umístění na přední straně trouby a položte na příslušný držák. Doporučujeme zasunout do první úrovně drážek hluboký plech s půl litrem vody, který zabrání vzniku kouře v troubě a zachytí odkapávající tuk. Tyčka má plastové držadlo, které se musí před pečením odstranit, a zase se použije na konci pečení k vytažení jídla z trouby, abyste se nespálili.

Pizza

Plechy trochu vymažte tukem, aby byl spodek pěkně křupavý. Ve dvou třetinách pečení posypte pizzu mozarellou.

Funkce kynutí (jen u některých modelů)

Před vložením těsta do trouby ho zakryjte vlhkou utěrkou. Čas potřebný k vykynutí těsta pomocí této funkce je přibližně o třetinu kratší v porovnání s kynutím při pokojové teplotě (20-25°C). 1 kg těsta na pizzu vykyne asi za jednu hodinu.

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ PREDPISY

BEZPEČNOSŤ VAŠEJ AJ INÝCH OSÔB JE VEĽMI DÔLEŽITÁ

Tento návod a samotný spotrebič poskytujú bezpečnostné upozornenia, ktoré si musíte prečítať a vždy dodržiavať.

Toto je symbol nebezpečenstva, týkajúci sa bezpečnosti, ktorý používateľov upozorňuje na možné riziká hroziace ich osobe a iným.
Všetky bezpečnostné upozornenia sú označené symbolom nebezpečenstva a nasledujúcimi termínmi:

⚠ NEBEZPEČENSTVO **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, spôsobia vážne zranenia.**

⚠ VAROVANIE **Označuje nebezpečné situácie, ktoré, ak sa im nepredíde, by mohli spôsobiť vážne zranenia.**

Vo všetkých bezpečnostných upozorneniach sa uvádzajú podrobnosti týkajúce sa potenciálneho rizika, ako aj odporúčania ako predchádzať riziku poranenia a ako znižovať riziko zasiahnutia elektrickým prúdom následkom nesprávneho používania spotrebiča. Dôsledne dodržiavajte nasledujúce pokyny:

- Pred vykonávaním akéhokoľvek úkonu inštalácie musíte spotrebič odpojiť od elektrickej siete.
- Inštaláciu a údržbu musí vykonávať kvalifikovaný technik, v súlade s pokynmi výrobcu a vnútroštátnymi predpismi. Nikdy neopravujte ani nevymieňajte žiadnu časť spotrebiča, ak to nie je špecificky uvedené v návode na používanie.
- Podľa platných predpisov musí byť spotrebič uzemnený.
- Prívodný elektrický kábel musí byť dostatočne dlhý na zapojenie spotrebiča po jeho umiestnení do výklenku, aby dosiahol až k napájacej elektrickej zásuvke.
- Pri inštalácii v súlade s bezpečnostnými predpismi namontujte pri inštalácii na dostupné miesto spínač so vzdialenosťou medzi kontaktmi aspoň 3 mm.
- Nepoužívajte rozdvojky a predlžovacie káble.
- pri vyťahovaní zástrčky z elektrickej zásuvky neťahajte za kábel.
- Po inštalácii nesmú byť elektrické časti pre používateľa prístupné.
- Nedotýkajte sa spotrebiča mokrými časťami tela ani ho nepoužívajte, ak máte bosé nohy.
- Spotrebič je určený iba na používanie v domácnosti na prípravu jedál. Nie je povolené žiadne iné jeho použitie (napr.: vykurovanie miestností). Výrobca odmieta akúkoľvek zodpovednosť za škody v prípade nesprávneho používania lebo nesprávneho nastavenia ovládačov.
- Spotrebič nesmú používať osoby (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými a rozumovými schopnosťami alebo ktoré nevedia spotrebič používať a neboli o jeho používaní poučené osobami zodpovednými za ich bezpečnosť.
- Prístupné časti sa počas používania môžu veľmi zohriať. Malým deťom nedovoľte, aby sa priblížili ku spotrebiču a dohliadajte na ne, aby sa s ním nehrali.
- Počas a po použití spotrebiča sa nedotýkajte ohrevných článkov ani vnútorného povrchu - hrozí nebezpečenstvo popálenín. Nedovoľe, aby sa spotrebič dostal do kontaktu s tkaninami alebo iným horľavým materiálom, kým sa komponenty dostatočne neochladia.
- Po ukončení prípravy jedla dávajte pri otváraní dvierok spotrebiča pozor, nechajte, aby pred prístupom do rúry horúca para postupne unikla. Keď sú dvierka spotrebiča zatvorené, horúci vzduch uniká otvormi nad ovládacím panelom. Vetracie otvory nezakrývajte.
- Pri vyberaní nádob a príslušenstva z horúcej rúry používajte ochranné rukavice, dávajte pozor na ohrevné články.
- Do rúry ani jej blízkosti neklaďte horľavý materiál: v prípade náhodného zapnutia rúry hrozí nebezpečenstvo požiaru.
- Nezohrievajte ani nevarte v rúre uzavreté nádoby ani poháre. Tlak, ktorý vznikne vnútri obalu, môže spôsobiť výbuch a poškodenie spotrebiča.
- Nepoužívajte plastové nádoby.
- Prehriaty olej sa môže vznietiť. Pri príprave jedál s vysokým obsahom tukov a oleja dávajte pozor.
- Počas sušenia potravín nenechávajte rúru bez dozoru.
- Ak pri príprave jedál používate alkoholické nápoje (napríklad rum, koňak, víno a pod.), pamätajte, že alkohol sa pri vysokých teplotách vyparuje. Môže tým vzniknúť riziko, že uvoľnené alkoholové pary sa pri kontakte s elektrickým ohrevným článkom vznietia.

Likvidácia domácich spotrebičov

- Tento spotrebič je vyrobený z recyklovateľných a znovu použiteľných materiálov. Zlikvidujte ho v súlade s predpismi o likvidácii odpadov. Pred likvidáciou odrežte prívodný elektrick kábel.
- Podrobnejšie informácie o zaobchádzaní, zbere a recyklácii tohto spotrebiča dostanete na miestnom úrade, v zberných surovinách alebo v obchode, kde ste spotrebič kúpili.

INŠTALÁCIA

Po vybalení rúry skontrolujte, či sa spotrebič pri preprave nepoškodil a či sa dvierka správne zatvárajú. V prípade problémov zavolajte predajcu alebo najbližšiu prevádzku servisu. Aby ste predišli akémukoľvek poškodeniu, pri inštalácii iba vyberte rúru zo základne z polystyrénu.

PRÍPRAVA SKRINKY, KDE MÁ BYŤ RÚRA VSTAVANÁ

- Nábytok, ktorý bude v kontakte s rúrou, musí odolávať teplu (min. 90°C).
- Pred vsadením rúry urobte všetky potrebné výrezy a z výklenku odstráňte odrezky a piliny.
- Po inštalácii nesmie byť spodná časť rúry prístupná.
- Na zaručenie správnej činnosti spotrebiča zaručte, aby nebola prikrytá minimálna medzera medzi pracovnou plochou a horným okrajom rúry.

ELEKTRICKÉ ZAPOJENIE

Skontrolujte, či napätie uvedené na výrobnom štítku zodpovedá napätiu v elektrickej sieti domácnosti. Výrobný štítok je umiestnený na prednom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach).

- Výmenu napájacieho elektrického kábla (typ H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) musí vykonať kvalifikovaný elektrikár. Zavolajte autorizované servisné stredisko.

VŠEOBECNÉ ODPORÚČANIA

Pred používaním:

- Odstráňte všetky ochranné diely z lepenky, ochranné fólie a nálepky z príslušenstva.
- Z rúry vyberte príslušenstvo a zohrejte ju na 200°C, nechajte ju tak približne jednu hodinu, aby sa odstránil pach a dym z izolačného materiálu a konzervačného tuku.

Počas používania:

- Neklaďte na dvierka ťažké predmety, pretože by ich to mohlo poškodiť.
- Neopierajte sa o dvierka a na ich rukoväť nič nevešajte.
- Vnútro rúry nevykladajte alobalom.
- Nikdy nelejte vodu do horúcej rúry; spôsobilo by to poškodenie smaltu.
- Hrnce a panvice neposúvajte po dne rúry, pretože by sa tým mohol poškodiť smalt.
- Skontrolujte, či elektrické káble alebo iné elektrické spotrebiče v blízkosti rúry nemôžu prísť do styku s jej horúcimi časťami alebo či sa nemôžu zachytiť do jej dvierok.
- Rúru nevystavujte poveternostným vplyvom.

OCHRANA ŽIVOTNÉHO PROSTREDIA

Likvidácia obalových materiálov

Všetky obalové materiály sa môžu recyklovať na 100%, ako to potvrdzuje symbol recyklácie (♺). Z tohto dôvodu sa rôzne časti obalu musia zodpovedne likvidovať, v plnom súlade s platnými predpismi o likvidácii odpadov.

Likvidácia spotrebiča

- Tento spotrebič je označený v súlade s európskou smernicou 2002/96/ES o odpade z elektrických a elektronických zariadení - Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Zabezpečením správneho postupu pri jeho likvidácii užívateľ prispieva k tomu, že likvidácia nebude mať negatívny dopad na životné prostredie a zdravie obyvateľov.
- Symbol na výrobku alebo na sprievodných dokumentoch znamená, že s výrobkom sa nesmie zaobchádzať ako s domovým odpadom, ale treba ho odovzdať v príslušnom zbernom stredisku na recykláciu elektrických a elektronických spotrebičov.

Úspora energie

- Predohrev rúry používajte, iba ak je to uvedené v tabuľke na prípravu jedál.
- Používajte tmavé lakované alebo smaltované pekáče, pretože veľmi dobre pohlcujú teplo.
- Rúru vypnite 10/15 minút pred nastaveným časom ukončenia pečenia. jedlo, ktoré si vyžaduje dlhšiu prípravu, sa bude piecť aj po vypnutí rúry.

VYHLÁSENIE O ZHODE CE

- Táto rúra bola vyrobená tak, že môže prísť do kontaktu s potravinami, v súlade s európskym nariadením (CE) č. 1935/2004 a bola navrhnutá, vyrobená a predaná v súlade s bezpečnostnými požiadavkami "Nízkonapäťovej" smernice 2006/95/ES (nahrádza 73/23/EHS v znení nasledujúcich úprav), ochrannými požiadavkami smernice "EMC" 2004/108/ES.

PRÍRUČKA NA ODSTRAŇOVANIE PROBLÉMOV

Rúra nefunguje:

- Skontrolujte, či je elektrická sieť pod napätím a či je rúra pripojená k elektrickej sieti.
- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.

Dvierka sa neotvoria:

- Rúru vypnite a znova zapnite, skontrolujte, či sa problém neodstránil.
- **Dôležité upozornenie:** počas automatického čistenia sa dvierka rúry nedajú otvoriť. Počkajte, kým sa neodblokujú automaticky (pozrite odsek "Cyklus čistenia rúry pyrolytickou funkciou").

Elektronický programátor nefunguje:

- Ak sa na displeji zobrazuje písmeno "F" a po ňom číslica, zavolajte najbližšie servisné stredisko. V takom prípade uveďte číslo nasledujúce po písmene "F".

SERVIS

Skôr, ako zavoláte popredajný servis:

1. Skúste problém vyriešiť sami pomocou odporúčaní uvedených v "Príručke na odstraňovanie problémov".
2. Spotrebič vypnite a znova zapnite. Skontrolujte, či sa tým problém nevyriešil.

Ak po hore uvedených kontrolách porucha naďalej pretrváva, spojte sa s najbližším popredajným servisom.

Vždy uveďte:

- krátky popis poruchy;
- typ a presný model rúry;
- servisné číslo (číslo uvedené po slove "Service" na typovom štítku) umiestnenom vpravo na vnútornom okraji rúry (viditeľný pri otvorených dvierkach). Servisné číslo sa uvádza aj na záručnom liste;
- vašu úplnú adresu;
- vaše telefónne číslo.

SERVICE

0000 000 00000

Ak by bolo nevyhnutné rúru opraviť, obráťte sa na **stredisko autorizovaného servisu** (zaručí sa tým použitie originálnych náhradných dielov a správny postup pri oprave).

ČISTENIE

⚠ VAROVANIE

- **Na čistenie nikdy nepoužívajte zariadenia využívajúce prúd pary.**
- **Rúru čistite, iba ak je chladná.**
- **Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.**

Povrch rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky. Ak sa tieto výrobky náhodou dostanú do kontaktu so spotrebičom, ihneď ho utrite vlhkou handričkou.

- Povrch čistite vlhkou utierkou. Ak je povrch veľmi špinavý, pridajte do vody niekoľko kvapiek čistiaceho prostriedku na riad. Ukončte suchou handrou.

Vnútro rúry

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte abrazívne špongie ani kovové škrabky alebo drôtenky. Časom by poškodili smaltovaný povrch a sklo dvierok.

- Po každom použití nechajte rúru vychladnúť a potom ju vyčistite, kým je ešte vlažná, aby ste odstránili zapečené zvyšky a škvrny spôsobené zvyškami jedál (napr. pri príprave jedál s vysokým obsahom cukru).
- Používajte znaèkové èistiace prípravky na rúry a prísne dodržiavajte pokyny výrobcu.
- Sklo dvierok očistite vhodným kvapalným čiatiacim prostriedkom. Vybratie dvierok rúry uľahčuje čistenie (pozrite ÚDRŽBA).
- Horný ohrevný článok grilu (pozrite časť ÚDRŽBA) môžete spustiť (iba na niektorých modeloch), aby sa dal vyčistiť strop rúry.

POZNÁMKA: počas dlhého pečenia jedál s vysokým obsahom vody (napr. pizza, zelenina a pod.) sa na vnútornej strane dvierok rúry a na tesnení môže tvoriť skondenzovaná voda. Keď rúra ochladla, soušte vnútro dvierok utierkou alebo špongiou.

Príslušenstvo rúry:

- Ihneď po použití príslušenstvo namočte do vody, do ktorej ste pridali umývací prostriedok, manipulujte s ním použitím rukavíc.
- Zvyšky jedál odstráňte vhodnou kefkou alebo špongiou.

Čistenie zadnej steny a katalytických panelov rúry (ak sú k dispozícii):

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: nepoužívajte korozívne ani abrazívne čistiace prostriedky, drsné kefy, drôtenky na riad ani spreje na čistenie rúry, pretože by mohli poškodiť katalytické panely a ich samočistiace vlastnosti.

- Nechajte prázdnu rúru v činnosti pri teplote 200°C približne jednu hodinu
- Potom, pred ostránením všetkých zvyškov jedla špongiou, nechajte spotrebič ochladnúť.

ÚDRŽBA

⚠ VAROVANIE

- **Používajte ochranné rukavice.**
- **Pred vykonaním nasledujúcich úkonov sa uistite, že sa rúra ochladila.**
- **Pred údržbou odpojte elektrické napájanie.**

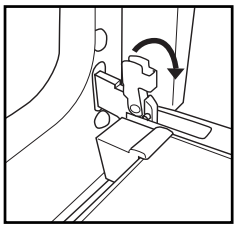
VYBRATIE DVIEROK

Pri vyberaní dvierok:

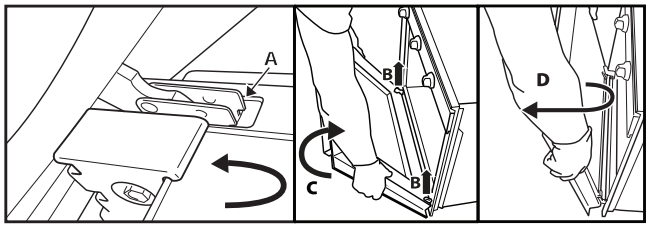
1. Dvierka úplne otvorte.
2. Nadvihnite úchytky a potlačte ich čo najviac dopredu (obr. 1).
3. Zatvorte čo najviac (A), nadvihnite (B) a otočte (C), kým sa neuvoľnia (D) (obr. 2).

Montáž dvierok:

1. Vsuňte závesy na miesto.
2. Dvierka úplne otvorte.
3. Spustite oba uzávery.
4. Zatvorte dvierka.



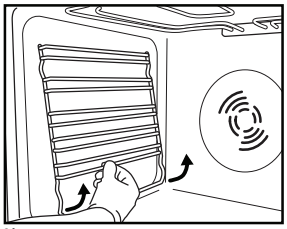
Obr. 1



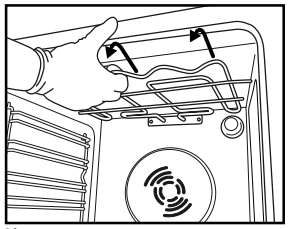
Obr. 2

PRESUNUTIE HORNÉHO OHREVNÉHO ČLÁNKU (IBA NA NIEKTORÝCH MODELOCH)

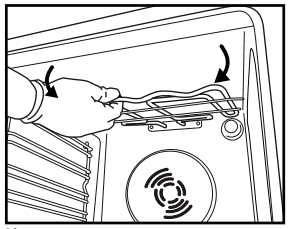
1. Vyberte bočné mriežky na upevnenie príslušenstva (obr. 3).
2. Ohrevný článok trošku vytiahnite (obr. 4) a spusťte (obr. 5).
3. Pri opätovnej montáži ohrevného článku ho nadvihnite, mierne potiahnite k sebe, pričom sa uistite, že sa opiera o bočné držiaky.



Obr. 3



Obr. 4

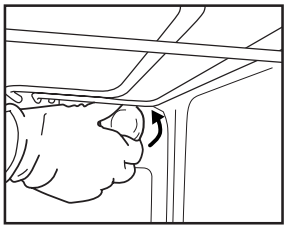


Obr. 5

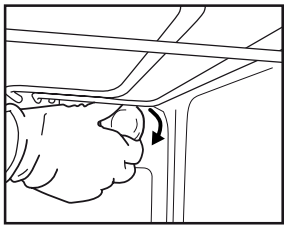
VÝMENA ŽIAROVKY OSVETLENIA RÚRY

Výmena zadnej žiarovky (ak je k dispozícii):

1. Rúru odpojte od elektrického napájania.
2. Odskrutkujte kryt žiarovky (obr. 6), vymeňte žiarovku (pozrite si údaje o druhu žiarovky) a zaskrutkujte ju späť (obr. 7).
3. Rúru opäť zapojte ku elektrickému napájaniu.



Obr. 6



Obr. 7

POZNÁMKA:

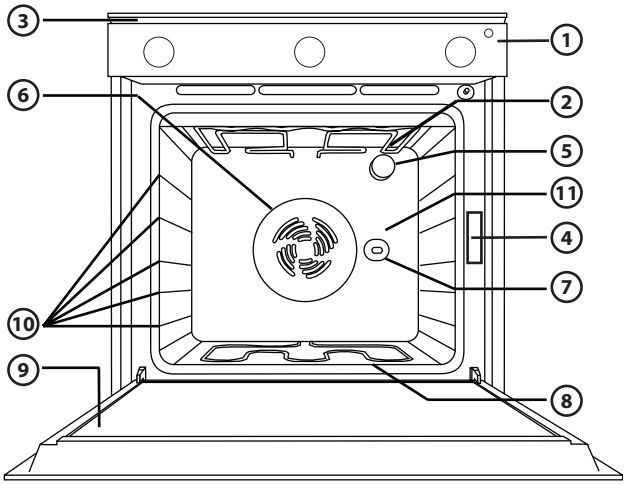
- Používajte výhradne žiarovku 25-40W/230V typu E-14, T300°C.
- Žiarovky dostanete v prevádzke servisu.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE:

- **rúru neuvádzajte do činnosti bez namontovaného krytu lampy.**

POKYNY PRE POUŽÍVANIE RÚRY

INFORMÁCIE O ELEKTRICKOM ZAPOJENÍ NÁJDETE V ODSEKU O INŠTALÁCII



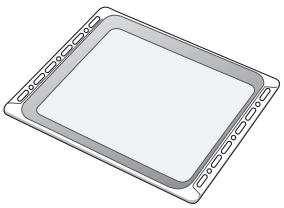
1. Ovládací panel
2. Horný ohrevný článok/gril
3. Chladiaci systém (ak je k dispozícii)
4. Výrobný štítok (neodstraňujte ho)
5. Osvetlenie
6. Ventilačný systém pri pečení (ak je k dispozícii)
7. Otočný ražeň (ak je k dispozícii)
8. Spodný ohrevný článok (nevidno ho)
9. Dvierka
10. Poloha roštov
11. Zadná stena

POZNÁMKA:

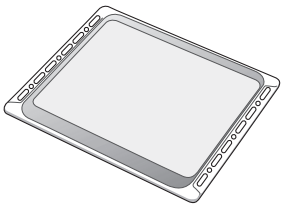
- Chladiaci ventilátor môže ostať v činnosti určitú dobu aj po ukončení pečenia a vypnutí rúry.

VHODNÉ PRÍSLUŠENSTVO

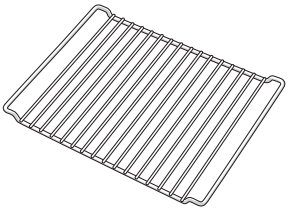
(dodávané príslušenstvo je popísané v technickom popise spotrebiča)



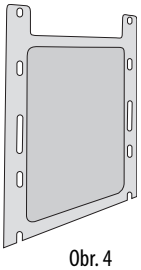
Obr. 1



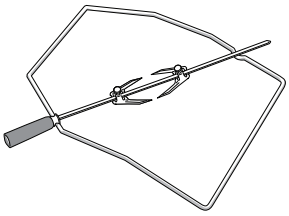
Obr. 2



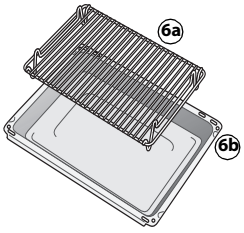
Obr. 3



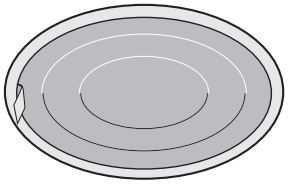
Obr. 4



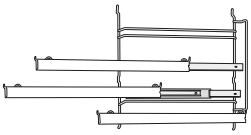
Obr. 5



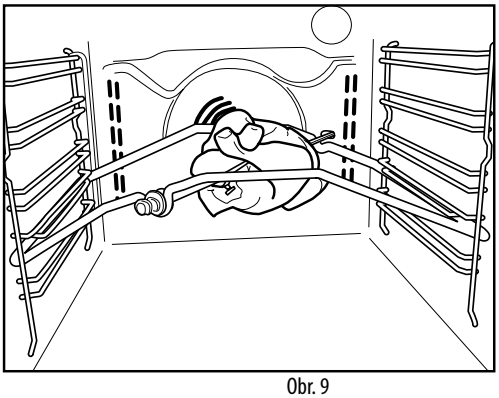
Obr. 6



Obr. 7



Obr. 8



Obr. 9

Nádoba na odkvapkávanie (Obr. 1)

Používa sa na zachytávanie odkvapkávajúceho tuku alebo častíc jedla, podkladá sa pod rošt alebo sa používa ako plech, napr. pri pečení mäsa, hydiny, rýb, so zeleninou alebo bez zeleniny. Aby ste predišli vystrekovaniu tuku a zadymeniu, nalejte do nádoby malé množstvo vody.

1 Plech na pečenie (Obr. 2)

Používa sa na pečenie sušienok, koláčov alebo pizze.

Rošt (Obr. 3)

Používa sa na grilovanie jedál alebo ako držiak na plech na pečenie, formy na koláče alebo akejkoľvek nádoby používanej na pečenie v rúre. Môžete ho vsunúť na ľubovoľnú úrove v rúre. Rošt môžete vložiť zahnutou stranou smerom nahor alebo smerom dolu.

Bočné katalytické panely (Obr. 4)

Tieto panely sú pokryté špeciálnym mikroporóznym povlakom, ktorý pohlcuje vystrekovaný tuk. Po pečení mimoriadne mastného jedla sa odporúča vykonať automatický čistiaci cyklus (pozrite ČISTENIE).

Otočný ražeň (Obr. 5)

Otočný ražeň používajte podľa pokynov v Obr. 9. Odporúčania nájdete aj v časti "Odporúčania a rady pri používaní".

Súprava na grilovanie (Obr. 6)

Súprava obsahuje drôtený rošt (6a) a smaltovanú nádobu (6b). Túto súpravu musíte uložiť na rošt (3) a používať s funkciou grilu.

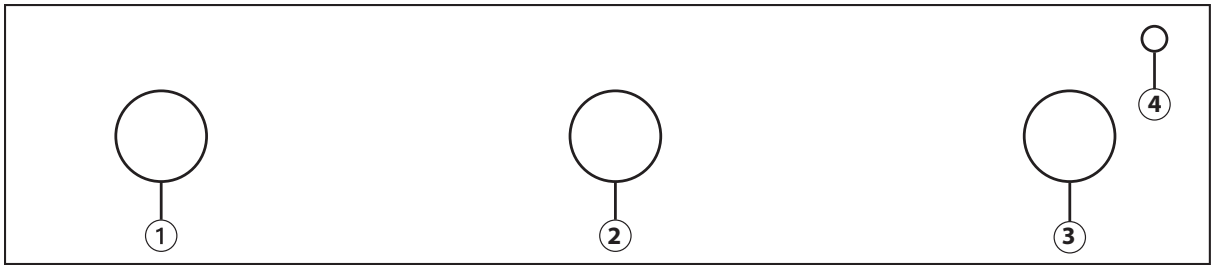
Tukový filter (Obr. 7)

Používajte **iba** príprave mimoriadne mastných jedál. Zaveste ho na zadnú stenu vnútra rúry, oproti ventilátoru. Môže sa umývať v umývačke riadu a používa sa pri pečení s ventilátorom.

Zásuvné lišty (Obr. 8)

Umožňujú vytiahnuť rošty a pekáče počas pečenia. Sú vhodné pre všetky časti príslušenstva, môžu sa umývať v umývačke riadu.

POPIS OVLÁDACIEHO PANELA

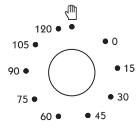


1. Ovládací gombík pre výber funkcie
2. Ovládací gombík programátora pre voľbu doby prípravy
3. Ovládací gombík termostatu
4. Červená kontrolka termostatu.

AKO ZAPNÚŤ RÚRU

Otočte ovládací gombík pre voľbu funkcií na želanú funkciu. Rozsvieti sa osvetlenie rúry.
Gombík termostatu otočte smerom vpravo do polohy želanej teploty. Rozsvieti sa červená kontrolka termostatu, ktorá zhasne po dosiahnutí nastavenej teploty. Po ukončení prípravy jedla otočte ovládacie gombíky do polohy "**0**".

PROGRAMÁTOR DĹŽKY PRÍPRAVY JEDLA



Tento programátor umožňuje nastavenie doby prípravy od 1 po 120 minút. Aby ste nastavili dobu varenia, po výbere funkcie varenia otočte ovládací gombík úplne vpravo a vráťte ho do polohy želanej doby varenia, otočením smerom vľavo. Po uplynutí nastavenej doby prípravy sa rúra vypne a programátor ostane v polohe "**0**". Pri manuálnom použití rúry, teda bez nastavenia doby varenia, skontrolujte, či je ovládací gombík programátora na symbole ✋.

DÔLEŽITÉ UPOZORNENIE: keď je programátor v polohe "0", rúra sa nezapne. Aby ste rúru zapli, otočte gombík programátora na symbol ✋, alebo nastavte dobu varenia.

TABUĽKA POPIS FUNKCIÍ

FUNKCIA		POPIS
0	**VYP**	-
	ŽIAROVKA	Zapnutie vnútorného osvetlenia rúry.
	STATICKÝ OHREV	Funkcia vhodná na pečenie všetkých druhov jedál na jednej úrovni. Rúru predohrejte na želanú teplotu a potraviny vložte do rúry po indikácii dosiahnutej nastavenej teploty. Pri pečen odporúčame používať druhú alebo tretiu úroveň v rúre. Táto funkcia je vhodná aj na prípravu hotových mrazených jedál; postupujte podľa pokynov na obale jedla.
	KONVENČNÉ PEČENIE	Na pečenie koláčov s vlhkou plnkou (slaných alebo sladkých) a píz na jednej úrovni. Táto funkcia je ideálna aj na pečenie na dvoch úrovniach. Ak je to potrebné, odporúčame zmeniť polohu jedál, aby boli jedlá uvarené rovnomernejšie.
	GRIL	Na grilovanie rebierok, špízov, klobások, gratinovanie zeleniny a na zapečenie chleba. Rúru predohrejna počas 3-5 min. Počas pečenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať trochu vody do nádoby na odkvapkávanie vloženej na prvú úroveň v rúre. Umožní to zníženie množstva dymov a zabráni vystrekovaniu tuku. Odporúčame otočiť potraviny počas prípravy.
	TURBO GRIL	Na grilovanie veľkých kusov mäsa (roast beef, pečené mäsá). Počas varenia musia ostať dvierka rúry zatvorené. V prípade pečenia mäsa sa odporúča naliať do nádoby na odkvapkávanie trochu vody a vsunúť ju na prvú úroveň v rúre. Zníži sa tým množstvo dymov a tuk bude vystrekovať menej. Počas prípravy mäso obracajte.
	ROZMRAZOVANIE	Funkciu môžete používať na urýchlenie rozmrazenia potravín na izbovú teplotu. Potraviny nechajte v pôvodnom obale, aby sa nevysušili.

TABUĽKA PRÍPRAVY JEDLA

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Kysnuté koláče		Áno	2	160-180	35-55	Rošt + forma na koláč
Sušienky/Koláčiky		Áno	3	170-180	15-40	Plech na pečenie
Odpaľované cesto		Áno	3	180	30-40	Plech na pečenie
Slané a sladké odpaľované cesto		Áno	3	180-200	20-30	Plech na pečenie
Snehové sušienky		Áno	3	90	120-130	Plech na pečenie
Jahňacie / teľacie / hovädzie / bravčové		Áno	2	190-200	90-110	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Kurča / králik / kačica		Áno	2	190-200	65-85	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Moriak / hus		Áno	2	190-200	140-180	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Pečené ryby/ryby pečené v alobale (filé, vcelku)		Áno	2	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Lasagne / Zapečené cestoviny / Cannelloni / Nákypy		Áno	2	190-200	45-55	Rošt + nádoba z pyrexu
Chlieb / Posúch		Áno	2	190-230	15-50	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Pizza		Áno	2	230-250	7-20	Nádoba na odkvapkávanie alebo plech na pečenie
Toasty		Áno	4	200	2-5	Rošt
Gratinovaná zelenina		Áno	3	200	15-20	Rošt + nádoba z pyrexu
Grilované rybie filé		Áno	3	200	30-40	Rošt + nádoba z pyrexu
Klobásky / Špízy / Rebierka / Hamburger		Áno	4	200	30-50	Rošt+nádoba na odkvapkávanie na 1. úrovni, v polovici pečenia obráťte
Plnené koláče (tvarohový koláč, štrúdľa, jablkový koláč)		Áno	1	180-200	50-60	Nádoba na odkvapkávanie alebo rošt + nádoba z pyrexu
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1	180-200	35-55	Rošt + forma na koláč
Plnená zelenina (paradajky, papriky, cukety, baklažány)		Áno	2	180-200	40-60	Rošt + nádoba z pyrexu
Slané plnené torty (zeleninové torty, slané plnené torty)		Áno	1/ 3	180-190	45-55	Rošt + pekáč, po uplynutí polovice doby pečenia vymeňte polohu
Pizze/Posúchy		Áno	1/3	230-250	12-30	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu

Recept	Funkcia	Predohrev	Úroveň (od spodu)	Teplota (°C)	Doba (min)	Príslušenstvo rúry
Sušienky/Koláčiky		-	1 /3	170-180	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Odpaľované cesto		-	1/ 3	180	35-45	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Slané a sladké odpaľované cesto		-	1/ 3	180-200	20-40	Plech na pečenie + nádoba na odkvapkávanie, v polovici pečenia vymeňte polohu
Pečené kurča		-	2	200	55-65	Rošt+nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Pečené zemiaky		-	3	200	45-55	Nádoba na odkvapkávanie
Krvavý rozbíf		-	3	200	30-40	Rošt+nádoba na odkvapkávanie s vodou na 1. úrovni
Jahňacie stehno/Bravč. koleno		-	2	200	55-70	rošt+ nádoba na odkvapkávanie

POZNÁMKA: teploty a doby pečenia sú iba orientačné a platia pre 4 porcie.

ODPORÚČANIA A RADY PRI POUŽÍVANÍ

Ako čítať tabuľku prípravy jedla

Tabulka indikuje najvhodnejšiu funkciu na použitie pre dané jedlo, na prípravu na jednej alebo viacerých úrovniach súčasne. Doba pečenia sa začína vložením potravín do rúry, bez zarátania doby predohrevu (keď sa vyžaduje). Teploty pečenia a doby sú iba približné a závisia od množstva a druhu jedla, ako aj od použitého príslušenstva. Na začiatku použite najnižšie odporúčané hodnoty a ak jedlo nie je hotové, potom hodnoty zvýšte. Používajte dodané príslušenstvo a uprednostňujte tmavé kovové pekáče alebo plechy. Okrem toho môžete pouiť panvice a príslušenstvo z pyrexu alebo keramiky, nezabudnite však, že pečenie sa trochu predĺži. Na dosiahnutie čo najlepších výsledkov prísne dodržiavajte odporúčania v tabulke pečenia a voľte (dodané) príslušenstvo, ktoré sa má vložiť na rôzne úrovne. Pri pečení jedál s vysokým obsahom vody rúru predohrejte.

Pečenie rôznych jedál súčasne

Použitím funkcie "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii), môžete piecť rôzne jedlá, ktoré si vyžadujú rovnakú teplotu pečenia súčasne (napríklad: ryby a zeleninu), použitím rznych úrovní. Vyberte jedlo, ktoré sa pečie kratšie a jedlo, ktoré sa má piecť dlhšie, nechajte v rúre.

Koláče

- Jemné zákusky pečte pri funkcii tradičného pečenia na jednej úrovni. Používajte tmavé kovové pekáče a vždy ich uložte na dodaný rošt. Pri pečení na viac ako jednej úrovni zvoľte funkciu pečenia s ventilátorom a po čase vymeňte polohy pekáčov, aby sa zabezpečila optimálna cirkulácia horúceho vzduchu.
- Pri skúške, či je kysnutý koláč upečený, vpichnite do stredu koláča drevené špáradlo. Ak bude špáradlo po vybratí čisté, koláč je hotový.
- Ak používate pekáče s teflónovým povrchom, okraje nevymasťte maslom, pretože koláč nevyrastie okolo okrajov rovnomerne.
- Ak koláč počas pečenia "klesne", nabudúce nastavte nižšiu teplotu alebo znížte množstvo kvapalín v zmesi a miešajte opatrnejšie.
- U koláčov s vlhkou plnkou (tvarohovou alebo ovocnou) použite funkciu "KONVENČNÉ PEČENIE" (ak je k dispozícii). Ak je základ koláča vlhký, pečte ho na nižšej úrovni a pred pridaním plnky posypte korpus koláča strúhankou alebo pomletými sušienkami.

Mäso

- Používajte pekáč alebo pyrexovú nádobu vhodnej veľkosti pre kus mäsa, ktorý sa má piecť. Pri pečení veľkých kusov prilejte do pekáča trochu vývaru a počas pečenia mäso podlievajte. Po upečení nechajte mäso odstáť v rúre počas ďalších 10-15 minút alebo ho zabaľte do alobalu.
- Keď chcete grilovať mäso, zvoľte si kusy rovnakej hrúbky, dosiahnete tak rovnomerné opečenie. Veľmi hrubé kusy si vyžadujú dlhšiu dobu pečenia. Aby sa predišlo spáleniu povrchu mäsa, zvoľte nižšiu polohu v rúre, aby bolo mäso ďalej od grilu. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia mäso obráťte.

Na zachytávanie štavy z mäsa sa odporúča vsunúť priamo pod rošt s pečeným mäsom nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Podľa potreby obráťte.

Otočný ražeň (iba u niektorých modelov)

Túto časť príslušenstva používajte na rovnomerné opečenie veľkých kusov mäsa a hydiny. Vsuňte mäso na ražeň, v prípade kurčaťa mäso zviažte a pred vsunutím ražňa na miesto v stene rúry a jeho opretím na držiak skontrolujte, či mäso nespadne. Aby ste predišli zadymeniu a na zachytenie unikajúcej šťavy sa odporúča vložiť na prvú úroveň v rúre nádobu, do ktorej ste vliali pol litra vody. Ražeň má plastovú rukoväť, ktorú musíte pred pečením vybrať a použiť ju na vybratie jedla z rúry po pečení, aby ste predišli popáleninám.

Pizza

Plech mierne vymažte, pizza tak bude mať chrumkavú kúrku. Po uplynutí dvoch tretín doby pečenia posypte pizzu posekanou mozzarellou.

Funkcia kysnutia (k dispozícii iba u špecifických modelov)

Pred vložením cesta do rúry sa odporúča prikryť ho vlhkou utierkou. V porovnaní s kysnutím cesta pri izbovej teplote (20-25°C) sa doba cesta skracuje o približne jednu tretinu. Doba na vykysnutie 1 kg dávky cesta na pizzu je približne jedna hodina.

FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

AZ ÖN ÉS MÁSOK BIZTONSÁGA NAGYON FONTOS

Ez a kézikönyv és maga a készülék fontos biztonsági figyelmeztetéseket nyújt, amelyeket el kell olvasni és mindenkor figyelembe kell venni.

Ez a veszély szimbólum a biztonságra vonatkozóan, amely figyelmezteti a felhasználókat az őket és másokat fenyegető lehetséges kockázatokra. Minden biztonsági figyelmeztetést megelőz a veszély szimbólum és a következő kifejezések egyike:

VESZÉLY! **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okoz.**

FIGYELMEZTETÉS **Veszélyes helyzetet jelez, amely, ha nem kerülik el, súlyos sérülést okozhat.**

Minden biztonsági figyelmeztetés specifikusan részletezi a meglévő potenciális kockázatot, és jelzi, hogyan kell a készülék helytelen használatából eredő sérülés, kár és áramtés kockázatát csökkenteni. Gondosan tartsa be a következő utasításokat:

- A készüléket le kell választani az elektromos táphálózatról bármilyen üzembe helyezési munka végzése előtt.
- A készülék üzembe helyezését és karbantartását szakembernek kell végeznie a gyártó utasításaival és a helyi biztonsági előírásokkal összhangban. Ne javítsa meg, illetve nem cserélje ki a készülék semmilyen alkatrészét, hacsak az a művelet nem szerepel kifejezetten a felhasználói kézikönyvben.
- Az előírások értelmében a készüléket földelni kell.
- A elektromos kábelnek elég hosszúnak kell lennie a helyére beszerelt készüléknek a hálózati aljzathoz történő csatlakoztatásához.
- Az érvényes biztonsági előírások betartása érdekében a beszereléshez fel kell használni egy összpólusú, legalább 3 mm-es érintkezőtávolságú megszakító kapcsolót.
- Ne használjon többdugaszos elosztót, illetve hosszabbítót.
- ne húzza a tápvezetéket a dugó konnektorból való kihúzásához.
- A üzembe helyezést követően az elektromos alkatrészeknek hozzáférhetetlennek kell lenniük a felhasználó számára.
- Ne érjen a készülékhez semmilyen nedves testrészével, és ne használja mezítláb.
- A készülék kizárólag háztartási ételkészítő berendezésként történő használatra készült. Minden más típusú felhasználása tilos (pl. helyiségek fűtése). A gyártó a kezelőszervek helytelen vagy szabálytalan használatból származó károkért felelősséget nem vállal.
- Tilos a készülék használata csökkent fizikai, érzékelési vagy szellemi képességű, illetve tapasztalatok vagy ismeretek nélküli személyek számára (a gyermekeket is ideértve), hacsak a biztonságukért felelős személytől nem kaptak útmutatót a készülék használatát illetően.
- Használat közben a készülék hozzáférhető részei nagyon felforrósodhatnak. A kisgyermekeket távol kell tartani a készüléktől, és felügyelettel kell gondoskodni arról, hogy ne játszanak a készülékkel.
- A használat alatt és azt követően be érintse meg a készülék fűtőelemeit vagy belső felületeit - égésveszély. Ne hagyja, hogy a készülékhez ruhadarabokkal vagy más gyúlékony anyaggal hozzáérjenek, amíg valamennyi komponens kellőképpen le nem hűlt.
- A sütés végén óvatosan nyissa ki a készülék ajtaját, hagyva, hogy a forró levegő vagy gőz fokozatosan távozzon, mielőtt a sütőbe nyúlna. Amikor a készülék ajtaja zárva van, forró levegő távozik a kezelőpanel feletti rácson keresztül. A szellőzőrács szellőzését ne akadályozza.
- Az edények és tartozékok kivételéhez használjon konyhai kesztyűt, ügyelve arra, hogy ne érintse meg a fűtőelemeket.
- Ne tegyen gyúlékony anyagokat a készülékbe vagy annak közelébe: ezek lángra lobbanhatnak, ha a készüléket véletlenül bekapcsolja.
- A készülékben ne használjon melegítéshez vagy sütéshez zárt tartályokat. A zárt edény belsejében fejlődő nyomás hatására felrobbanhat, és a készülékben kárt tehet.
- Ne használjon műanyagból készült edényeket.
- A túlhevült olaj és zsír könnyen meggyulladhat. Mindig legyen éber, amikor zsírban vagy olajban gazdag ételt süt.
- Soha ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket ételek zsírban/olajban sütése alatt.
- Ha alkoholos italokat használ az ételek elkészítésekor (pl. rum, konyak, bor), ne feledje, hogy az alkohol magas hőmérsékleten elpárolog. Ennek eredményeként az alkohol által kibocsátott gőzök az elektromos fűtőelemmel érintkezve belobbanhatnak.

A háztartási készülékek kiselejtezése

- Ez a készülék újrahasznosítható vagy újrafelhasználható anyagok felhasználásával készült. Leselejtezéskor a helyi hulladékelhelyezési szabályokkal összhangban járjon el. A kiselejtezés előtt vágja el hálózati tápkábelt.
- A háztartási elektromos készülékek kezelésével, hasznosításával és újrahasznosításával kapcsolatos bővebb tájékoztatásért forduljon a helyi illetékes hatósághoz, a háztartsi hulladékok gyűjtését végző szolgáltatóhoz vagy ahhoz a bolthoz, ahol a készüléket vásárolta.

ÜZEMBE HELYEZÉS

A sütő kicsomagolását követően ellenőrizze, hogy szállítás közben nem sérült-e meg a sütő, és hogy a sütő ajtaja jól záródik-e. Problémák esetén vegye fel a kapcsolatot a kereskedővel vagy a legközelebbi vevőszolgálattal. A károsodás megelőzése érdekében csak az üzembe helyezéskor vegyi le a sütőt a hungarocell védőalapzatról.

A BEFOGLALÓ EGYSÉG ELŐKÉSZÍTÉSE

- A sütővel érintkező konyhabútor-elemeknek hőállóknak kell lenniük (min. 90°C).
- Végezzen el minden asztalosmunkát a bútoron, mielőtt a sütőt a befoglaló egységbe szerelné, és gondosan távolítson el minden faforgácsot és fűrészport.
- Az üzembe helyezést követően a sütő alja már ne lehet hozzáférhető.
- A készülék megfelelő működése érdekében ne tömítse el munkalap alsó széle és a sütő felső széle közötti minimális hézagot.

ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁS

Győződjön meg arról, hogy a készülék adatlapján megadott feszültség megegyezik-e a hálózati feszültséggel. Az adatlap a sütő elülső szélén található (nyitott ajtónál látható).

- A hálózati tápkábel cseréjét (típusa H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) szakképzett villanyszerelőnek kell elvégeznie. Vegye fel a kapcsolatot egy hivatalos vevőszolgálattal.

ÁLTALÁNOS AJÁNLÁSOK

Használat előtt:

- Távolítsa el a karton védőelemeket, a védőfóliát és az öntapadó címkéket a tartozékokról.
- Vegye ki a tartozékokat a sütőből, és melegítse fel 200°C-ra kb. egy óráig, hogy megszűnjön a szigetelőanyagokból és a kenőanyagokból származó szag- és füstképződés.

Használat alatt:

- Az ajtóra ne tegyen nehéz tárgyakat, mert ezek megrongálhatják.
- Ne kapaszkodjon az ajtóba, illetve ne akasszon semmit a fogantyúra.
- Ne fedje le a sütő belsejét alumíniumfóliával.
- Forró sütő belsejébe ne öntsön vizet; ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ne húzza a serpenyőket vagy lábasokat a sütő alján, mert ez károsíthatja a zománcbevonatot.
- Ügyeljen arra, hogy más készülékek elektromos vezetékei ne érintkezzenek a sütő forró részeivel, és ne szoruljanak be a sütő ajtaja mögé.
- A sütőt ne tegye ki légköri anyagok hatásának.

KÖRNYEZETVÉDELMI TANÁCSOK

A csomagolóanyag megsemmisítése

A csomagolóanyag 100%-ban újrahasznosítható, és el van látva az újrahasznosítás jelével (♺). A csomagolóanyagokkal ne szennyezze a környezetet, hanem a helyi hatóságok utasításai szerint járjon el.

A termék kiselejtezése

- A készüléken található jelzés megfelel az elektromos és elektronikus berendezések hulladékairól szóló 2002/96/EK európai irányelvben (WEEE) foglalt előírásoknak.
- A hulladékká vált termék szabályszerű elhelyezésével Ön segít elkerülni a környezettel és az emberi egészséggel kapcsolatos azon esetleges negatív következményeket, amelyeket a termék nem megfelelő hulladékkezelése egyébként okozhatna.
- A terméken vagy a kísérő dokumentációban lévő szimbólum azt jelzi, hogy ezt a terméket nem szabad háztartási hulladékként kezelni, hanem el kell szállítani az elektromos és elektronikus berendezések újrahasznosítását végző megfelelő gyűjtőpontra.

Energiatakarékosság

- A sütőt csak akkor melegítse elő, ha a sütési táblázat vagy a recept ezt írja elő.
- Használjon sötét lakkozott vagy mázas sütőformákat, mivel ezek sokkal jobban elnyelik a hőt.
- Kapcsolja ki a sütőt 10-15 perccel a beállított sütési idő letelte előtt. A hosszú sütést igénylő ételek tovább sülnek azután is, hogy a sütőt kikapcsolták.

MEGFELELŐSÉGI NYILATKOZAT CE

- Ez a sütő, amely arra készült, hogy élelmiszerekkel érintkezzen, megfelel a 1935/2004 sz. európai rendeletnek (CE) és a következőkkel összhangban kerültek kialakításra, előállításra és forgalmazásra: a kisfeszültségről szóló 2006/95/EK sz. irányelv biztonsági előírásai (amely felváltja a 73/23/EGK sz. irányelvet és annak módosításait), az EMC-ről szóló 2004/108/EK sz. irányelv védelmi előírásai.

HIBAKERESÉSI ÚTMUTATÓ

A sütő nem működik:

- Ellenőrizze, hogy van-e hálózati feszültség és, hogy a sütő elektromosan be van-e kötve.
- Kapcsolja ki és be a készüléket, hátha megszűnik a probléma.

Az ajtó nem nyitható ki:

- Kapcsolja ki és be a készüléket, hátha megszűnik a probléma.
- **Fontos:** az öntisztítás alatt a sütő ajtaja nem nyitható ki. Várjon, amíg a zár automatikusan kiold (lásd "A sütő öntisztítási ciklusa pirolízis funkcióval" bekezdést).

Az elektronikus programozó nem működik:

- Ha a kijelzőn az "F" betű, utána pedig egy szám látható, vegye fel kapcsolatot a legközelebbi vevőszolgálattal. Ilyen esetben adja meg az "F" betűt követő számot.

VEVŐSZOLGÁLAT

A vevőszolgálat értesítése előtt:

1. Ellenőrizze, hátha meg tudja oldani saját maga a problémát a "Hibaelhárítási útmutató" fejezetben adott javaslatok segítségével.
2. Kapcsolja ki és be a készüléket, hátha megszűnik a probléma.

Ha a fenti ellenőrzések után a hiba még mindig fennáll, lépjen kapcsolatba a legközelebbi vevőszolgálattal.

Mindig közölje az alábbiakat:

- a hiba rövid ismertetése,
- a sütő pontos típusa és modellszáma,
- a szervizszámot (az adattáblán a Service szó után álló számot), amely a sütőüreg jobb szélén található (nyitott ajtónál olvasható le). A szervizszám a garanciafüzetben is megtalálható;
- az Önök teljes címe,
- az Önök teljes telefonszáma.

SERVICE 0000 000 00000

Ha bármilyen javítás válik szükségessé, kérjük, hívja fel a garancialevélen jelzett egyik hivatalos **vevőszolgálatot** (annak biztosítása érdekében, hogy eredeti alkatrészeket használnak, és a javításokat megfelelően végzik el).

TISZTÍTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Ne használjon gőznyomással működő tisztítókészülékeket.**
- **Csak akkor végezze a sütő tisztítását, amikor lehűlt.**
- **Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

A sütő külseje

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket. Ha bármilyen ilyen termék véletlenül érintkezésbe kerül a készülékkel, nedves ruhával azonnal törölje le.

- Egy nedves törlőkendővel tisztítsa meg a felületeket. Ha nagyon piszkos, néhány csepp mosogatószert vízben oldjon fel, és azzal tisztítsa. Száraz ruhával törölje át.

Sütő belseje

FONTOS: ne használjon dörzsszivacsot, illetve fém súrolópárnát és kaparókat. Az idő múlásával ezek károsíthatják a zománcozott felületeket és a sütőajtó üvegét.

- Minden használatot követően hagyja lehűlni a sütőt, tisztítsa meg lehetőleg akkor, amíg még meleg annak érdekében, hogy eltávolítsa az ételmaradványok (pl. a magas cukortartalmú telek) által okozott szennyeződéseket és foltokat.
- Használjon speciális sütőtisztítókat, és kövesse a szer gyártójának utasításait.
- A ajtóüveget megfelelő folyékony mosogatószerrel tisztítsa. A sütő ajtaját a tisztítás megkönnyítése érdekében el lehet eltávolítani (lásd KARBANTARTÁS).
- A grill felső fűtőeleme (lásd KARBANTARTÁS) leereszthető (csak egyes modelleknél) a sütő mennyezetének megtisztítása érdekében.

MEGJEGYZÉS: nagy víztartalmú ételek hosszú időtartamú sütése esetén (pl. pizza, zöldségek stb.) az ajtó belsején és körben a tömítésen páralecsapódás keletkezhet. Ha a sütő már lehűlt, az ajtó belső oldalát egy ruhával vagy szivaccsal törölje szárazra.

Tartozékok:

- A tartozékokat minden használat után közvetlenül áztassa be mosogatószeres vízbe, használjon sütőkesztyűt, ha még forrók.
- Az ételmaradékok kefével vagy szivaccsal könnyen eltávolíthatók.

A sütő hátsó falának és katalitikus oldalpaneleinek (ha vannak) tisztítása:

FONTOS: ne használjon dörzshatású vagy korrozív mosószereket, durva keféket, edénysúrolókat vagy sütőtisztító sprayket, amelyek károsíthatják a katalitikus felületeket, és veszélyeztethetik az öntisztító képességeket.

- Működtesse a sütőt üresen légkeveréses funkcióval 200°C-on körülbelül egy óráig
- Ezután hagyja lehűlni a készüléket, mielőtt egy szivaccsal eltávolítaná az ételmaradványokat.

KARBANTARTÁS

⚠ FIGYELMEZTETÉS

- **Használjon védőkesztyűt.**
- **Győződjön meg arról, hogy a sütő lehűlt, mielőtt a következő tevékenységeket végezné.**
- **Szervizelés előtt válassza le a készüléket az elektromos hálózatról.**

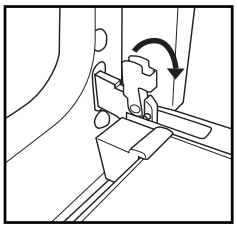
AZ AJTÓ LEVÉTELE

Az ajtó levétele:

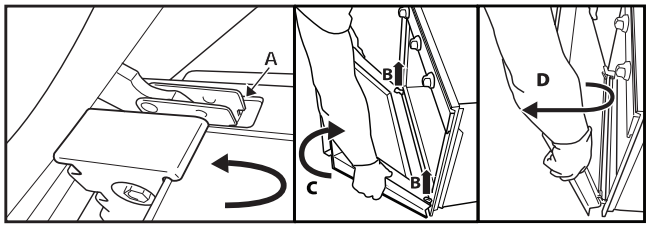
1. Nyissa ki teljesen az ajtót.
2. Emelje fel a kallantyúkat, és nyomja őket előre, amennyire lehetséges (1. ábra).
3. Zárja be az ajtót, amennyire lehet (A), emelje meg (B), és fordítsa el (C), amíg ki nem oldódik (D) (2. ábra).

Az ajtó visszaszerelése:

1. Illessze a zsanérokat a helyükre.
2. Nyissa ki teljesen az ajtót.
3. A kallantyúkat mindkét oldalon újra engedje le.
4. Zárja be az ajtót.



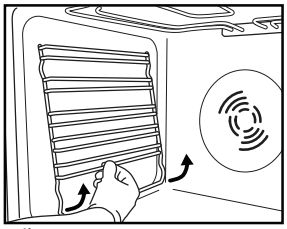
1. ábra



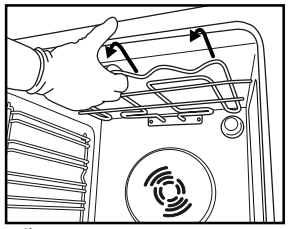
2. ábra

A FELSŐ FŰTŐELEM MOZGATÁSA (CSAK BIZONYOS MODELLEKNÉL)

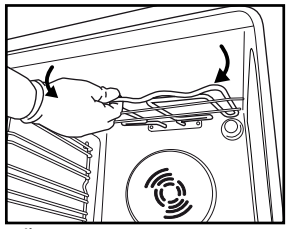
1. Távolítsa el az oldalsó tartozéktartó rácsokat (3. ábra).
2. Húzza ki egy kicsit a fűtőelemet (4. ábra), és engedje le (5. ábra).
3. A fűtőelem visszahelyezéséhez emelje azt fel, miközben kissé maga felé húzza, meggyőződve arról, hogy az oldalsó tartóelemekre kerül.



3. ábra



4. ábra

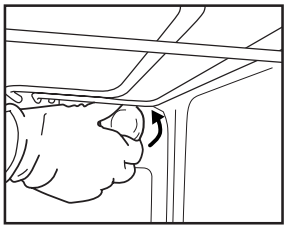


5. ábra

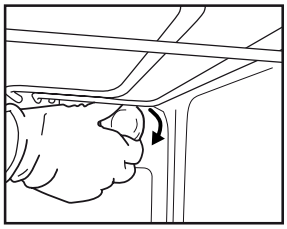
A SÜTŐVILÁGÍTÁS IZZÓJÁNAK CSERÉJE

A hátsó sütővilágítás (ha van) izzójának cseréje:

1. Válassza le a sütőt az áramforrásról.
2. Csavarozza le a lámpaburát (6. ábra), cserélje ki az izzót (lásd az izzótípusra vonatkozó megjegyzést), és csavarozza vissza a lámpaburát (7. ábra).
3. Csatlakoztassa ismét a sütőt az áramforrásra.



6. ábra



7. ábra

MEGJEGYZÉS:

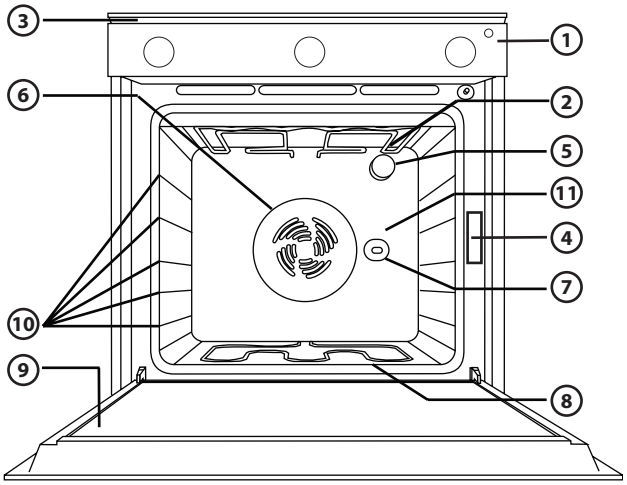
- Kizárólag 25-40 W/230 V, E-14, T300°C típusú izzót használjon.
- Az izzók beszerezhetők a vevőszolgálattól.

FONTOS:

- **ne működtesse a sütőt, ha a lámpafedél nincs visszahelyezve.**

UTASÍTÁSOK A SÜTŐ HASZNÁLATÁRA VONATKOZÓAN

AZ ELEKTROMOS CSATLAKOZTATÁSRA VONATKOZÓAN LÁSD AZ ÜZEMBE HELYEZÉS C. RÉSZT



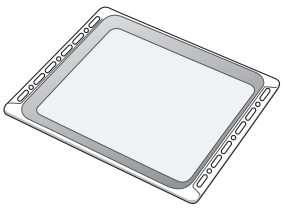
1. Kezelőpanel
2. Felső fűtőelem/grill
3. Hűtőrendszer (ha van)
4. Adattábla (nem távolítható el)
5. Világítás
6. Sütési ventillációs rendszer (ha van)
7. Forgónyárs (ha van)
8. Alsó fűtőelem (nem látható)
9. Ajtó
10. Tartószintek pozíciója
11. Hátsó fal

MEGJEGYZÉS:

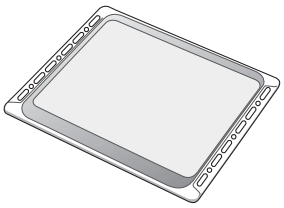
- A sütés végén, miután a sütőt már kikapcsolta, lehetséges, hogy a hűtőventillátor tovább működik egy bizonyos ideig.

KOMPATIBILIS TARTOZÉKOK

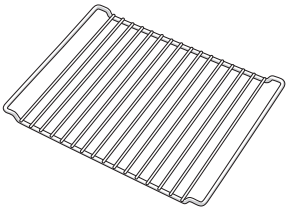
(a sütővel szállított tartozékokra vonatkozóan lásd a specifikációt)



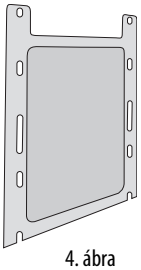
1. ábra



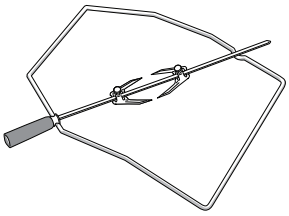
2. ábra



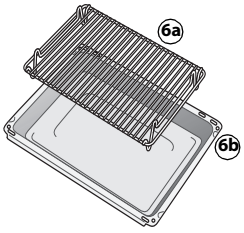
3. ábra



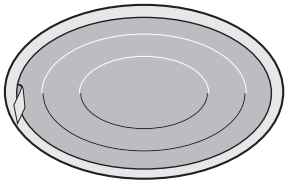
4. ábra



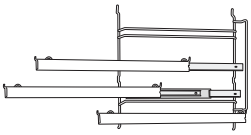
5. ábra



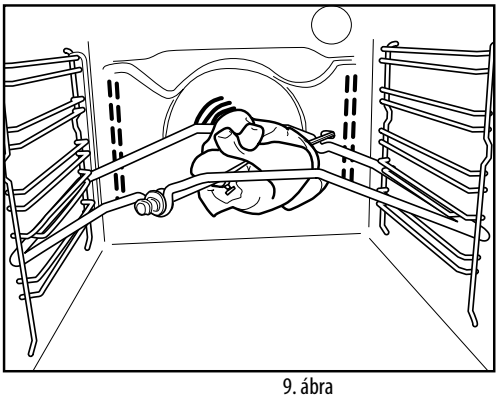
6. ábra



7. ábra



8. ábra



9. ábra

Zsírfogó tálca (1. ábra)

A zsír és ételdarabkák felfogására, amikor a rács alá van helyezve, illetve hús, csirke és hal zöldségekkel együtt vagy önmagukban történő sütésénél tálként használható. A zsiradék kifröccsenésének és a füstképződés csökkentése érdekében öntsön egy kis vizet a tálcára.

Süteményes tepsi (2. ábra)

Kekszek, sütemények és pizzák sütéséhez.

Rács (3. ábra)

Ételek grillezésére vagy lábasok, sütőformák és más sütőedények tartására. Bármelyik rendelkezésre álló szintre behelyezhető. A rács a görbületével felfele vagy azzal lefele is behelyezhető.

Katalitikus oldalpanelek (4. ábra)

A katalitikus panelek olyan mikroporózus bevonattal rendelkeznek, amely felszívja a kifröccsent zsiradékot. Ajánlott, hogy végezzen el egy automatikus tisztítási ciklust zsiradékban különösen gazdag étel sütése után (lásd TISZTÍTÁS).

Forgónyárs (5. ábra)

A forgónyársat a megadottak (9. ábra) szerint használja. Ugyancsak nézze meg az "Ajánlott használat és tippek" c. szakasz tanácsait.

Grillsütő készlet (6. ábra)

A készlet egy rácsot (6a) és egy zománcozott edényt (6b) tartalmaz. Ezt a készletet a rácsra (3) kell helyezni, és a Grill funkciónál kell használni.

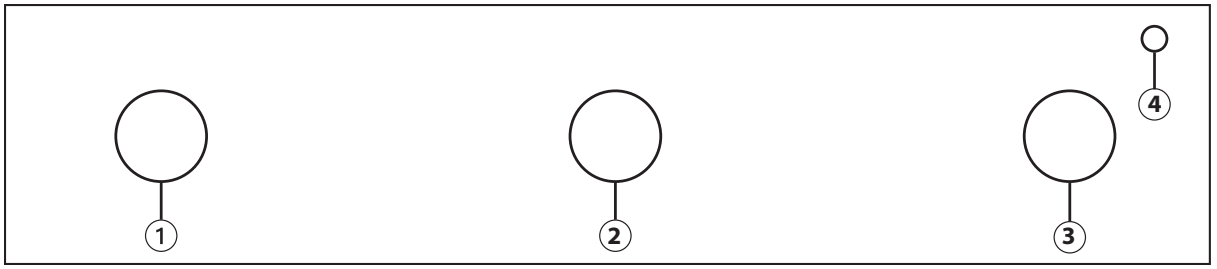
Zsírszűrő (7. ábra)

Csak különösen zsíros ételek sütésénél használja. Akassza a sütőtér hátsó falára a ventillátorral szemben. Ez a tartozék mosogatógépben tisztítható, és a légkeveréses funkcióval használható.

Kihúzható polcok (8. ábra)

Lehetővé teszik a rácsok és a zsírfogó tálcák félig történő kihúzását a sütés alatt. Minden tartozékhoz megfelelők, és mosogatógépben tisztíthatók.

A KEZELŐPANEL LEÍRÁSA

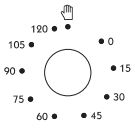


1. Funkcióválasztó gomb
2. Sütési időtartam programozó gomb
3. Hőmérséklet-szabályozó gomb
4. Hőmérsékletszabályozó kijelző.

A SÜTŐ MŰKÖDTETÉSE

Forgassa el a funkcióválasztó gombot a kívánt funkcióra. A sütő lámpája kigyullad.
Forgassa el a hőmérséklet-szabályozó gombot az óramutató járásával egyező irányban a kívánt hőmérsékletre. A kiválasztott hőmérséklet elérésekor a termosztát piros jelzőfnye felgyullad, majd elalszik. Ha elkészült, forgassa el a gombokat a "**0"** helyzetbe.

KÉSZÍTÉSI IDŐTARTAM PROGRAMOZÓ



Ezzel a gombbal 1 és 120 perc közötti időtartam programozható be. Az időtartam beállításához - a sütési funkció kiválasztását követően - forgassa el teljesen a gombot az óramutató járásával megegyező irányban, majd forgassa azt vissza - most már az óramutató ellentétes járásával irányban - a kívánt sütési időtartamra. A beállított sütési időtartam lejártakor a sütő kikapcsol, a programozó gomb pedig "**0**" állásban marad. A sütő kézi üzemmódban történő használata esetén - vagyis amikor a sütés időtartama nem kerül beállításra - ügyeljen arra, hogy a programozó gomb a jelzésen álljon.

FONTOS: ha a programozó gomb "0" állásban van, akkor a sütő nem kapcsol be. A sütő bekapcsolásához forgassa a programozó gombot a jelzésre, vagy állítsa be a sütés időtartamát.

FUNKCIÓISMERTETŐ TÁBLÁZAT

FUNKCIÓ		LEÍRÁS
0	**KI**	-
	VILÁGÍTÁS	A sütő belső lámpája kigyullad.
	ALSÓ/FELSŐ SÜTÉS	Bármilyen étel egy tartószinten való sütéséhez megfelelő funkció. Melegítse elő a sütőt a kívánt hőmérsékletre, és az előre beállított hőmérséklet elérésének jelzésekor helyezze be az ételt. A sütéshez a második vagy a harmadik szint használatát javasoljuk. Ez a funkció gyorsfagyasztott ételek elkészítéséhez is alkalmas; kövesse az étel csomagolásán feltüntetett utasításokat.
	KONVEKCIÓS SÜTÉS	Folyékony töltelékes (édes vagy fűszeres) sütemények egy vagy két tartószinten történő sütéséhez. Ez a funkció két tartószinten való hússütéshez is ideális. Az egységes átsülés érdekében szükség esetén ajánlatos az ételek helyzetét megcserélni.
	GRILL	Használja a grill funkciót karaj, rablóhús, kolbász, zöldség sütéséhez és kenyérpirításhoz. 3-5 percig melegítse elő a grillt. A sütés folyamán a sütő ajtajának zárva kell maradnia. Hús sütésekor javasoljuk, hogy az első szintre helyezzen egy tepsit, és öntsön bele vizet. Így csökkenteni lehet a füst mennyiségét, és a zsír felfreccsenést. Sütés közben ajánlatos az ételeket forgatni.
	TURBOGRILL	Nagy egybesült húsok grillezéséhez (marha-, sertéssült). Sütés közben a sütő ajtaja zárva kell legyen. Hús sütésekor javasoljuk, hogy az első szintre helyezzen egy tepsit, és öntsön bele vizet. Így csökkenteni lehet a füst mennyiségét és a zsír felfröccsenését. Sütés közben forgassa a húst.
	KIOLVASZTÁS	Ezt a funkciót az ételek környezeti hőmérsékletre történő kiolvasztása felgyorsítására lehet használni. Az élelmiszert hagyja a csomagolásában, hogy ne száradjon ki.

SÜTÉSI TÁBLÁZAT

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kelt tészták		Igen	2	160-180	35-55	Rács + tortaforma
Kekszek/Apró sütemények		Igen	3	170-180	15-40	Süteményes tepsi
Fánk		Igen	3	180	30-40	Süteményes tepsi
Voulevant/Leveles tészta		Igen	3	180-200	20-30	Süteményes tepsi
Habcsók		Igen	3	90	120-130	Süteményes tepsi
Bárány/Borjú/Marha/Sertés		Igen	2	190-200	90-110	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Csirke/Nyúl/Kacsa		Igen	2	190-200	65-85	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Pulyka/Liba		Igen	2	190-200	140-180	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Tepsis/fóliás hal (filé, egész)		Igen	2	180-200	50-60	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Lasagne/Tepsis tészta/Cannelloni/Felfújtak		Igen	2	190-200	45-55	Rács + jénai
Kenyér / Focaccia		Igen	2	190-230	15-50	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Pizza		Igen	2	230-250	7-20	Zsírfogó tálca vagy süteményes tepsi
Pirítós		Igen	4	200	2-5	Rács
Rakott zöldség		Igen	3	200	15-20	Rács + jénai
Grillezett filézett haldarabok		Igen	3	200	30-40	Rács + jénai
Kolbász / Kebab / Borda / Hamburger		Igen	4	200	30-50	rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten, a sütés felénél meg kell fordítani
Töltött piték (sajttorta, strudel, almáspite)		Igen	1	180-200	50-60	Zsírfogó tálca vagy rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1	180-200	35-55	Rács + tortaforma
Töltött zöldség (paradicsom, paprika, cukkíni, padlizsán)		Igen	2	180-200	40-60	Rács + jénai
Húsos és burgonyás piték (zöldséges pite, quiche lorraine)		Igen	1/ 3	180-190	45-55	Rács + edény, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Pizza / Focaccia		Igen	1/3	230-250	12-30	Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket

Recept	Funkció	Előmelegítés	Tartószint (alulról)	Hőmérséklet (°C)	Idő (perc)	Tartozékok
Kekszek/Apró sütemények		-	1 /3	170-180	20-40	Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Fánk		-	1/ 3	180	35-45	Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Voulevant/Leveles tészta		-	1/ 3	180-200	20-40	Rács + zsírfogó tálca, a sütés félidejében cserélje a szinteket
Sült csirke		-	2	200	55-65	Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Serpenyős burgonya		-	3	200	45-55	Zsírfogó tálca
Roast Beef véresen		-	3	200	30-40	Rács + zsírfogó tálca vízzel az 1. szinten
Báránycomb/Csülök		-	2	200	55-70	Rács + zsírfogó tálca

MEGJEGYZÉS: a sütési hőmérsékletek és időtartamok tájékoztató jellegűek és 4 adagra vonatkoznak.

AJÁNLOTT HASZNÁLAT ÉS TIPPEK

A sütési táblázat használatának módja

A táblázat a legjobb funkciót jelzi, amelyet bármely adott ételhez kell használni, amely egyszerre egy vagy több szinten kerül elkészítésre. A sütési idő attól a pillanattól kezdődik, amikor az ételt a sütőbe helyezik, nem tartalmazza az előmelegítést (ahol ez szükséges). A sütési hőmérsékletek és időtartamok csupán útmutatásul szolgálnak, és ezek az étel mennyiségétől és a használt tartozék típusától függnek. Használja kezdetben a legalacsonyabb ajánlott értéket, és ha az étel nem sül eléggé, lépjen át magasabb értékekre. Használja a mellékelt tartozékokat, valamint lehetőleg sötét színű fém süteményes formákat és tepsiket. Ugyancsak használhat jénai tálakat és tartozékokat, illetve kőedényeket, de ne feledje, hogy a sütési időtartamok kissé hosszabbak lesznek. A legjobb eredmények elérése érdekében kövesse a sütési táblázatban arra vonatkozóan adott tanácsokat, amelyek a különféle tartószintekre helyezendő (mellékelt) tartozékok kiválasztására vonatkoznak. A sok vizet tartalmazó ételek sütésekor melegítse elő a sütőt.

Különböző ételek sütése egyszerre

A "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkció (ha van) használatával különböző olyan ételeket készíthet egy időben, amelyek ugyanolyan sütési hőmérsékletet igényelnek (például hal: és zöldségek), különböző tartószintet használva. Vegye ki azt az ételt, amelyik kevesebb sütési időt igényel, és hagyja bent a sütőben azt az ételt, amely több sütési időt igényel.

Édességek

- Készítsen kényes édességeket a statikus funkció használatával csak egy tartószinten. Használjon sötét színű fém süteményes formákat, és azokat mindig a mellékelt rácsra helyezze. Egynél több szinten való sütéshez válassza a levegőkeringetés funkciót, és úgy rendezze el a süteményes formákat a tartószinteken, hogy azzal segítse a forró levegő optimális keringését.
- Annak ellenőrzéséhez, hogy a kelt sütemény elkészült-e, szúrjon egy fa fogpiszkálót a sütemény közepébe. ha a fogpiszkálóra nem ragad a tészta, a sütemény kész van.
- Ha tapadásmentes süteményes formákat használ, ne vajazza meg a szélét, mivel előfordulhat, hogy a sütemény nem kel meg egyenletesen a széleknél.
- Ha a sütemény "összeesik" sütés közben, állítson be legközelebb alacsonyabb hőmérsékletet, esetleg csökkentve a folyadék mennyiségét a keverékben és gyengédebb keverést alkalmazva.
- Nedvdús töltelékkel készült édességek (sajttorta vagy gyümölcspiték) használja a "KONVEKCIÓS SÜTÉS" funkciót (ha van). Ha a sütemény alsó tésztalapja átázott, állítsa alacsonyabbra a tartószintet, és szórja meg az alsó lapot zsemlemorzsával vagy kekszőrleménnyel, mielőtt beletenné a tölteléket.

Hús

- Használjon bármilyen fajta olyan tepsit vagy jénai edényt, amely megfelel a sütésre kerülő húsdarab méretének. Egybesültek készítésekor a legjobb, ha egy kis húsalaplét önt az edény aljára, amely a sütés alatt tovább ízesíti a húst. Amikor a sült elkészült, hagyja pihenni a sütőben további 10-15 percig, vagy fedje be alufóliával.
- Amikor húst kíván grillezni, válasszon minél inkább egyenletes vastagságú darabokat annak érdekében, hogy egységes sütési eredményeket érjen el. A nagyon vastag húsdarabok hosszabb sütési időt igényelnek. Annak megelőzésére, hogy a hús kívül megégjen, tegye alacsonyabbra a rácsot, hogy így az ételt távolabb tartsa a grilltől. A sütés kétharmadánál fordtsa meg az ételt.

A sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel közvetlenül az alá a rács alá, amelyre a húst helyezte. Szükség szerint töltsön utána vizet.

Forgónyárs (csak egyes modelleknél)

Ezt a tartozékot nagy húsdarabok és szárnyasok egyenletes sütéséhez használja. Helyezze a húst a nyársrúdra, kötözze meg a csirkét spárgával, és ellenőrizze, hogy jól rögzítve van-e, mielőtt a rudat a sütő elülső falán lévő foglalatba illesztené, és a megfelelő tartóra fektetné. A füstképződés megelőzéséhez és a sütés közben keletkező szaft felfogásához helyezze a zsírfogó tálcát fél liter vízzel az első tartószintre. A úron egy műanyag fogantyú van, amelyet a sütés megkezdése előtt le kell venni, és a sütés végén kell használni az égési sérülések megelőzésére, amikor az ételt kiveszi a sütőből.

Pizza

Enyhén zsírozza meg a tepsiket, hogy a pizza lapja ropogós legyen. A sütés kétharmadánál szórja a mozzarellát a pizzára.

Kelesztési funkció (csak speciális modelleken áll rendelkezésre)

Mindig az a legjobb, ha egy nedves ruhával letakarja a tésztát, mielőtt a sütőbe helyezné. A tésztakelesztés időtartama ennek a funkciónak az alkalmazásával körülbelül az egyharmadával csökken a szobahőmérsékleten (20-25°C) történő kelesztéssel összehasonlítva. A kelesztési idő 1 kg pizzatészta esetén körülbelül egy óra.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ БЕЗОПАСНОСТИ

ОЧЕНЬ ВАЖНО СОБЛЮДАТЬ УСЛОВИЯ ВАШЕЙ ЛИЧНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ

В данном руководстве и на самом приборе даются важные указания и предусмотрены знаки, касающиеся соблюденя безопасности при пользовании прибором. Необходимо всегда соблюдать эти указания и знаки.

Знак опасности, указывающий на наличие возможного риска для пользователя прибора и других людей.
Все сообщения, относящиеся к вопросам соблюдения безопасности, сопровождаются этим символом, а также следующими словами:

⚠ ОПАСНО — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она станет причиой тяжелых травм.**

⚠ ОСТОРОЖНО — **Указание на ситуацию, представляющую опасность; если эта опасность не будет устранена, то она может стать причиной тяжелых травм.**

Все указания по безопасности содержат сведения о конкретной возможной опасности и о том, как уменьшить риск травм, повреждений и ударов электрическим током, которые может повлечь за собой неправильное пользовани прибором. Необходимо строго соблюдать правила, приведенные ниже.

- Перед выполнением любой операции по установке необходимо отключать прибор от сети.
- Установка и техническое обслуживание должны выполняться техническим специалистом в соответствии с инстркциями производителя и действующими местными нормами по безопасности. Запрещается ремонтировать или замнять любую из деталей прибора, за исключением случаев, конкретно оговоренных в руководстве.
- Данный прибор должен быть обязательно заземлен в соответствии с действующими нормами.
- Кабель питания должен иметь достаточную длину для того, чтобы подключить прибор, встроенный в кухонную мебель, к электрической сети.
- Согласно действующим правилам техники безопасности при установке прибора должен быть использован многоплюсный выключатель с зазором между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Использование разветвителей-переходников и удлинителей не допускается.
- Запрещается тянуть за кабель электропитания для того, чтобы вытащить вилку из розетки.
- После завершения установки электрические компоненты должны быть недоступны для пользователя.
- Нельзя прикасаться к прибору влажными руками или другими частями тела и нельзя пользоваться им, будучи разутыми.
- Этот прибор предназначен исключительно для приготовления пищи в бытовых условиях. Запрещается использовать прибор для любых других целей (например, для обогрева помещения). Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае ненадлежащего использования прибора или неправильной настройки органов управления.
- Запрещается пользование прибором лицами с пониженными физическими или умственными способностями или не обладающими нужными знаниями и навыками (включая детей). Эти лица могут пользоваться духовкой только при усовии получения конкретных указаний по ее использованию от тех, кто несет ответственность за их безопасность.
- Доступные для контакта детали прибора нагреваются в процессе пользования. В связи с этим необходимо следиь за тем, чтобы дети не подходили близко к прибору и не играли с ним.
- Необходимо соблюдать осторожность и исключать контакт с нагревательными элементами и внутренними поверхостями прибора при пользовании им, в противном случае возможны ожоги. Следует исключать контакт с тканью или иным воспламеняющимся материалом до тех пор, пока все детали прибора не остынут до температуры, не представляющей опасности.
- По окончании приготовления дверцу прибора следует открывать с особой осторожностью, обеспечивая постепенный выход горячего воздуха или пара перед тем, как выполнять какие-либо операции внутри прибора. При закрытой дверце прибора выход горячего воздуха происходит через отверстие, расположенное над панелью управлени. Запрещается закрывать вентиляционные отверстия.
- Необходимо пользоваться специальными варежками при извлечении кастрюль и других принадлежностей из духоки, следя при этом за тем, чтобы не касаться нагревающихся деталей.
- Нельзя помещать внутрь прибора или вблизи него предметы из воспламеняющегося материала: это создает опасность возникновения пожара при случайном включении прибора.
- Нельзя разогревать или готовить продукты в закупоренных емкостях. Создаваемое внутри емкости при нагреваии давление может привести к ее взрыву с повреждением прибора.
- Нельзя пользоваться емкостями из синтетических материалов.
- Разогретые до высокой температуры жиры и масло могут легко воспламениться. При приготовлении блюд с большм количеством жира или масла необходимо постоянно следить за этим процессом.
- Нельзя оставлять прибор без наблюдения во время высушивания продуктов.
- Если при приготовлении блюда используются спиртные напитки (ром, коньяк, вино и т.д.), следует помнить, что пи высокой температуре происходит испарение спирта. При этом не исключено воспламенение паров спирта при контакте с электрическим нагревательным элементом.

Удаление в отходы старой электробытовой техники

- Данное изделие изготовлено из материалов, допускающих их переработку или повторное использование. Удалене изделия в отходы должно выполняться с соблюдением соответствующих местных правил. Перед удалением издеия в отходы необходимо отрезать кабель питания.
- Более подробную информацию о том, как следует обращаться с бытовыми электроприборами, а также об их сдаче и переработке можно получить в соответствующем местном учреждении, службе сбора бытового мусора или в магаине, в котором было приобретено это изделие.

УСТАНОВКА

После распаковки духовки проверьте, не была ли она повреждена во время транспортировки, и убедитесь в том, то дверца закрывается должным образом. В случае возникновения любых вопросов обратитесь к продавцу или в сервисный центр. Чтобы избежать возможных повреждений, следует снимать духовку с основания из пенополистирола только перед установкой.

ТРЕБОВАНИЯ К КУХОННОЙ МЕБЕЛИ, ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПРИ ВСТРАИВАНИИ ДУХОВКИ

- Материал кухонной мебели, находящейся в непосредственном контакте с духовкой, должен быть устойчивым к выоким температурам (не менее 90°C).
- Прежде чем устанавливать духовку в свою нишу, подготовьте в кухонной мебели все необходимые отверстия и разрезы и удалите все стружки и опилки.
- После завершения установки доступ к нижней части духовки должен быть невозможен.
- В целях правильной работы духовки зазор между верхней панелью духовки и нижней кромкой рабочей поверхности (столешницы) должен всегда оставаться свободным.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ

Проверьте, чтобы напряжение, указанное на паспортной табличке изделия, соответствовало напряжению сети в вашем доме. Паспортная табличка установлена в передней части духовки (видна при открытой дверце).

- Возможные замены кабеля питания (типа H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) должны выполняться только квалифицированным персонало. Обращайтесь в этих случаях в авторизованные сервисные центры.

УКАЗАНИЯ ОБЩЕГО ХАРАКТЕРА

Перед первым использованием прибора

- Снимите картонные прокладки, наклеенные прозрачные пленки и этикетки с принадлежностей к духовке.
- Выньте принадлежности из духовки и разогрейте ее до 200°C и оставьте при этой температуре на час, чтобы устрнить запах и дым, выделяемые изоляционным материалом и защитной консистентной смазкой.

В процессе эксплуатации

- Не ставьте тяжелые предметы на дверцу; это может привести к ее повреждению.
- Не опирайтесь на дверцу духовки и не вешайте никаких предметов на ручку дверцы.
- Не закрывайте полость духовки фольгой.
- Не наливайте воду непосредственно внутрь горячей духовки; в противном случае можно повредить эмаль.
- Не двигайте кастрюли и сковороды по дну духовки, в противном случае можно поцарапать эмалевое покрытие.
- Следите за тем, чтобы электрические провода других электроприборов, находящихся около духовки, не касалис ее нагревающихся частей и не застревали в дверце духовки.
- Не подвергайте духовку воздействию атмосферных факторов.

ЗАЩИТА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Удаление упаковочных материалов

Упаковочный материал допускает 100% вторичную переработку, о чем свидетельствует соответствующий символ. Не следует выбрасывать различные части упаковки вместе с бытовым мусором. Они должны быть переработаны в соответствии с действующими местными нормами.

Удаление изделия в отходы

- Данное изделие снабжено маркировкой в соответствии с Европейской директивой 2002/96/EC по утилизации электрического и электронного оборудования (WEEE).
- Обеспечивая правильную утилизацию данного изделия, вы поможете предотвратить потенциальные негативные пследствия для окружающей среды и здоровья человека.
- Символ , имеющийся на изделии или в сопроводительной документации, указывает на то, что данное изделие не может быь удалено в отходы как бытовой мусор, а должно быть доставлено в соответствующий пункт сбора и переработки электрического и электронного оборудования.

Экономия электроэнергии

- Пользуйтесь функцией предварительного нагрева только в том случае, если это указано в таблице рекомендаций по приготовлению блюд или в используемом вами рецепте.
- Пользуйтесь темными эмалированными формами, обеспечивающими эффективное поглощение тепла.
- Выключайте духовку за 10-15 минут до истечения заданного времени приготовления. Если для доведения блюд до гтовности требуется больше времени, то и при выключении духовки процесс их приготовления будет продолжатья.

ЗАЯВЛЕНИЕ О СООТВЕТСТВИИ CE

- Данный прибор предназначен для контакта с пищевыми продуктами и соответствует положениям Регламента Европейского Совета (CE) № 1935/2004. Прибор разработан, изготовлен и выпущен в продажу в соответствии с требованиями по безопасности Директивы по низковольтному оборудованию 2006/95/CE (заменяющей Директиву 73/23/EEC и последующие изменения) и требованиями по защите Директивы по электромагнитной совместимости (ЭМС) 2004/108/EC.

РУКОВОДСТВО ПО УСТРАНЕНИЮ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Духовка не работает

- Проверьте наличие напряжения в сети и то, правильно ли подключена духовка к электрической сети.
- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.

Дверца не открывается

- Выключите и вновь включите духовку, чтобы проверить, устранена ли неполадка.
- **Важно:** Во время выполнения операции самоочистки дверца духовки заблокирована. Необходимо дождаться ее автоматической разблокировки (см. раздел "Цикл чистки духовок с функцией пиролитической очистки").

Не работает электронное программирующее устройство

- Если на дисплее отображается буква "F" вместе с числом, обратитесь в ближайший сервисный центр. При этом сообщите число, следующее за буквой "F".

ПОСЛЕПРОДАЖНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Прежде чем обращаться в сервисный центр

1. Попробуйте устранить неисправность самостоятельно, следуя указаниям, приведенным в разделе "Руководство о устранению неисправностей".
2. Выключите прибор и включите его снова, чтобы проверить, устранена ли неисправность.

Если после выполнения вышеописанных действий неисправность устранить не удалось, то обратитесь в ближайший сервисный центр.
При этом сообщите:

- краткое описание неисправности;
- тип и модель духовки;
- сервисный номер (число после слова "Service" на паспортной табличке, расположенной с правой стороны на внутреней стенке духовки; она видна при открытой дверце духовки). Сервисный номер также указан в гарантийном обязательстве;
- ваш полный адрес;
- ваш номер телефона.

SERVICE 0000 000 00000

В случае необходимости ремонта духовки обращайтесь в **авторизованный сервисный центр** (в таком сервисном центре гарантируется использование оригинальных запасных частей и правильное выполнение ремонта прибора).
ПОСТАВКИ ЗАПЧАСТЕЙ ВОЗМОЖНЫ В ТЕЧЕНИЕ 10 ЛЕТ.

ООО «Виерлпул Си-Ай-Эс»
Зубарев переулок, 15/1
Москва, Россия, 129164

Телефон горячей линии в РФ:
8-800-100-57-31

УБОРКА ПРИБОРА

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Не используйте для чистки духовки паровые чистящие устройства.**
- **Выполняйте чистку духовки только после того, как она остынет.**
- **Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.**

Внешние поверхности духовки

ВАЖНО: не используйте вызывающие коррозию или абразивные чистящие средства. При случайном попадании таких средств на поверхность духовки немедленно протрите ее влажной тряпкой.

- Протирайте поверхности духовки влажной тряпкой. При сильном загрязнении добавляйте в воду небольшое колиество средства для мытья посуды. Заканчивая уборку, вытирайте прибор насухо сухой тряпкой.

Внутренние поверхности духовки

ВАЖНО: не пользуйтесь губками с абразивным слоем или металлическими мочалками. Постоянное пользование такими средствами приводит к повреждению покрытий эмалированных поверхностей и стекла дверцы.

- После каждого использования необходимо дать духовке остыть и очистить ее (предпочтительнее, пока духовка ще теплая) от следов нагара и пятен, которые могут появляться при пригорании остатков продуктов (например, продуктов с высоким содержанием сахара).
- Пользуйтесь чистящими средствами, предназначенными специально для духовок, и следуйте указаниям изготовителя.
- Для мытья стекла дверцы духовки пользуйтесь соответствующими жидкими моющими средствами. Для того чтобы облегчить чистку духовки, можно снять дверцу (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").
- Для чистки верхней части внутри духовки предусмотрена возможность (только в некоторых моделях)опустить верхний нагревательный элемент гриля (см. раздел "ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ").

ПРИМЕЧАНИЕ: в результате длительного приготовления продуктов с высоким содержанием влаги (например, пиццы, овощей и т.п.) на внутренней стороне дверцы и около дверной прокладки может образовываться конденсат. После того как духовка остынет, необходимо просушить дверцу изнутри, пользуясь салфеткой или губкой.

Принадлежности

- Замочить принадлежности после их использования в воде со средством для мытья посуды; если принадлежности ще горячие, пользуйтесь специальными варежками.
- Остатки пищи легко удаляются с помощью щетки или губки.

Чистка задней стенки и боковых каталитических панелей (если предусмотрены)

ВАЖНО: нельзя пользоваться для чистки каталитических панелей абразивными средствами, жесткими щетками, губками для кастрюль или спреем для духовок, так как это может привести к повреждению покрытия панелей, в езультате чего они теряют свою способность к автоочистке.

- Оставьте пустую духовку включенной в режиме с вентилятором при температуре 200°C примерно на один час.
- По окончании цикла чистки, при остывшей духовке, удалите, если необходимо, остатки продуктов, пользуясь влажной губкой.

ТЕХОБСЛУЖИВАНИЕ

⚠ ОСТОРОЖНО

- **Пользуйтесь кухонными рукавицами.**
- **Перед проведением нижеописанных операций убедитесь, что духовка остыла.**
- **Перед выполнением каких-либо работ уходу отсоединяйте прибор от сети электропитания.**

СНЯТИЕ ДВЕРЦЫ

Снятие дверцы

1. Полностью откройте дверцу духовки.
2. Поднимите фиксаторы и сдвиньте их вперед до упора (Рис. 1).
3. Закройте дверцу, насколько это возможно (A), поднимите ее (B) и поверните (C) так, чтобы дверца оказалась снятой (D) (Рис. 2).

Установка дверцы на место

1. Вставьте петли в свои гнезда.
2. Полностью откройте дверцу духовки.
3. Опустите снова фиксаторы.
4. Закройте дверцу.

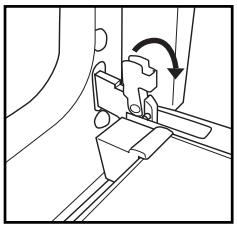


Рис. 1

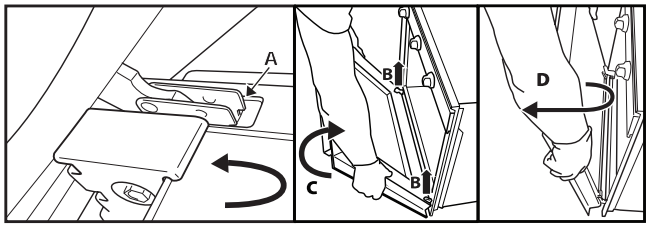


Рис. 2

ИЗМЕНЕНИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ВЕРХНЕГО НАГРЕВАТЕЛЬНОГО ЭЛЕМЕНТА (ТОЛЬКО В НЕКОТОРЫХ МОДЕЛЯХ)

1. Снимите боковые решетки, на которые устанавливаются принадлежности (Рис. 3).
2. Слегка вытяните нагревательный элемент (Рис. 4) и опустите его (Рис. 5).
3. Для установки нагревательного элемента на место приподнимите его, потянув слегка на себя, следя за тем, чтобы элемент опирался на соответствующие боковые пазы.

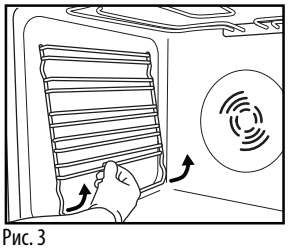


Рис. 3

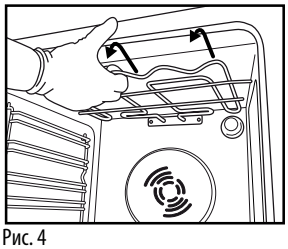


Рис. 4

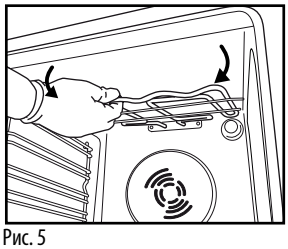


Рис. 5

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ

Замена задней лампочки (если предусмотрена)

1. Отключите духовку от электросети.
2. Выкрутите плафон (Рис. 6), замените лампочку (тип новой лампочки указан в примечании ниже) и вкрутите плафон а свое место (Рис. 7).
3. Подключите духовку к электросети.

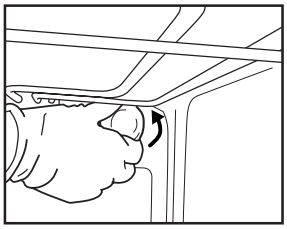


Рис. 6

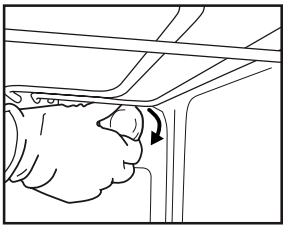


Рис. 7

ПРИМЕЧАНИЕ:

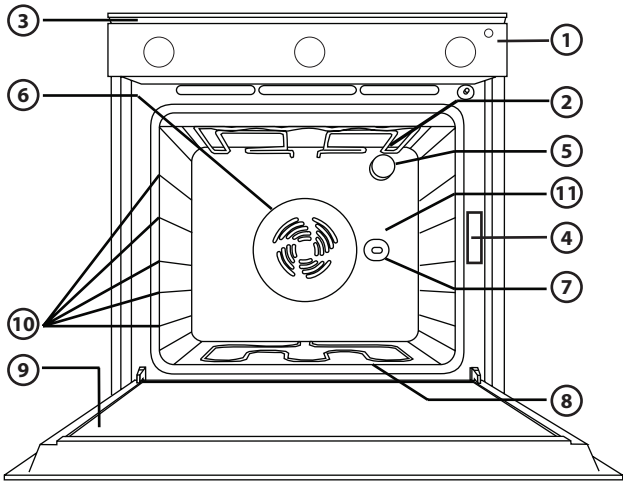
- Используйте только лампочки накаливания, 25-40 Вт/230 В типа E-14, T 300°C.
- Лампочки такого типа можно приобрести в сервисных центрах.

ВАЖНО:

- **Нельзя пользоваться духовкой, пока плафон лампочки не будет установлен на место.**

ПОЛЬЗОВАНИЕ ДУХОВКОЙ

СВЕДЕНИЯ О ПОДКЛЮЧЕНИИ К ЭЛЕКТРИЧЕСКОЙ СЕТИ ПРИВЕДЕНЫ В РАЗДЕЛЕ, ПОСВЯЩЕННОМ УСТАНОВКЕ ДУХОВКИ



1. Панель управления
2. Верхний нагревательный элемент/гриль
3. Система охлаждения (если предусмотрена)
4. Паспортная табличка (не снимать)
5. Лампочка
6. Система вентиляции при выпечке (если предусмотрена)
7. Вертел (если предусмотрен)
8. Нижний нагревательный элемент (не виден)
9. Дверца
10. Возможные положения полок
11. Задняя стенка

ПРИМЕЧАНИЕ:

- В конце процесса приготовления, после выключения духовки, охлаждающий вентилятор может продолжать работать в течение еще некоторого промежутка времени.

ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

(список принадлежностей, поставляемых в комплекте с духовкой, см. в техническом описании).

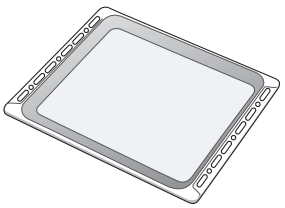


Рис. 1

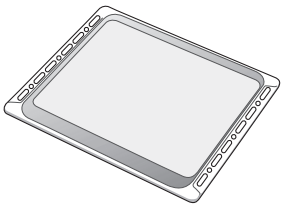


Рис. 2

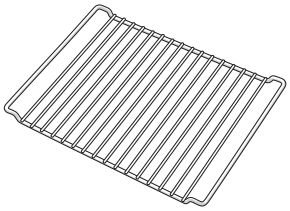


Рис. 3

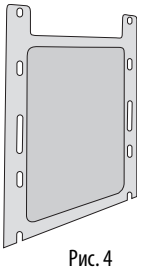


Рис. 4

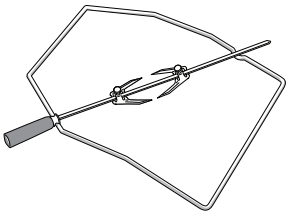


Рис. 5

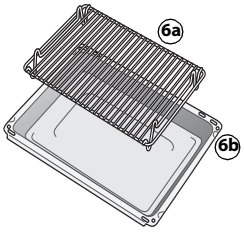


Рис. 6

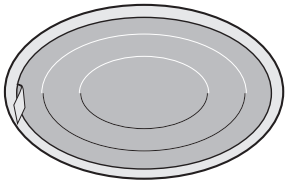


Рис. 7

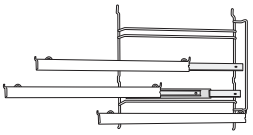


Рис. 8

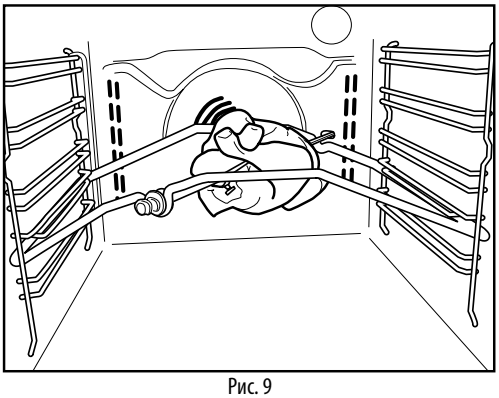


Рис. 9

Поддон (Рис. 1)

Поддон предназначен для сбора жира и кусочков пищи при установке его под решеткой. Его можно также использвать в качестве емкости для приготовления мяса, курицы, рыбы с овощами или без них. Для сбора жировых брызг и уменьшения копоти наливайте на дно поддона немного воды.

Противень для выпечки (Рис. 2)

Используется для приготовления печенья, пирогов и пиццы.

Решетка (Рис. 3)

Используется для приготовления блюд на решетке, а также в качестве опоры для кастрюль, форм для пирогов и почих емкостей. Ее можно ставить на любой уровень. Решетка может вставляться любой стороной вверх.

Боковые каталитические панели (Рис. 4)

Эти панели имеют специальное микропористое эмалированное покрытие, поглощающее брызги жира. После приготвления особенно жирной пищи рекомендуется выполнять цикл автоматической чистки духовки (см. УБОРКА ПРИБОРА).

Вертел (Рис. 5)

Вертел используется так, как показано на Рис. 9. Подробнее см. также раздел “Рекомендуемые способы использования и полезные советы”.

Комплект для гриля (Рис. 6)

В комплект входит решетчатая полка (6a) и эмалированный поддон (6b). Этот комплект может ставиться на решетку (3) и использоваться для приготовления блюд в режиме “Гриль”.

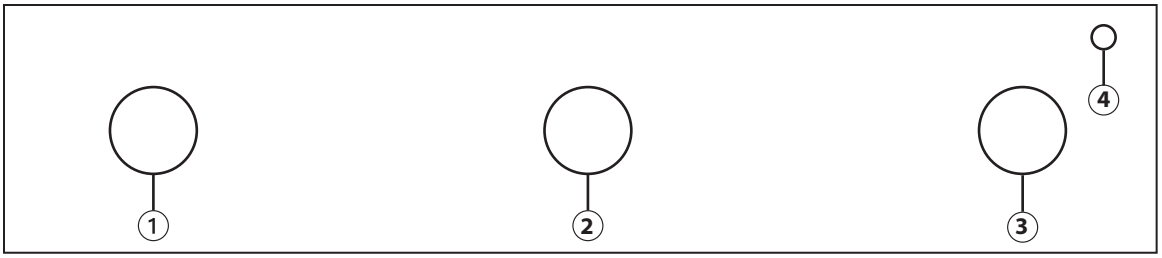
Жировой фильтр (Рис. 7)

Предназначен **только** для случаев приготовления с большим количеством жира/масла. Этот фильтр навешивается на задней стенке ниши духовки, напротив вентилятора. Фильтр допускает мойку в посудомоечной машине. Он может использоваться в ежиме с вентилятором.

Выдвижные полки (Рис. 8)

Эти полки позволяют выдвигать наполовину решетки и поддоны во время приготовления. Могут использоваться вместе с любыми принадлежностями; допускают мойку в посудомоечной машине.

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

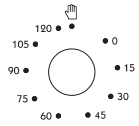


1. Ручка переключения режимов
2. Ручка программирования продолжительности приготовления
3. Ручка термостата
4. Индикатор термостата (красного цвета)

РАБОТА ДУХОВКИ

Поверните ручку переключения режимов в положение, соответствующее нужному режиму. При этом включается подсветка духовки.
Поверните ручку термостата по часовой стрелке до положения, соответствующего нужной температуре. При этом загорается красный индикатор термостата, который затем отключится по достижении выбранного значения темературы. По окончании приготовления поверните ручки в положение "**0".**

РУЧКА ПРОГРАММИРОВАНИЯ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ



Данное программирующее устройство позволяет задавать величины в интервале от 1 до 120 минут. Чтобы задать продолжительность приготовления блюда, поверните, после выбора режима приготовления, ручку полностью по часовой стрелке, а после этого установите ее, поворачивая против часовой стрелки, на нужное время приготовленя. По истечении заданного времени приготовления духовка выключается, а ручка программирующего устройства остается в положении "**0**". Для того чтобы пользоваться духовкой в ручном режиме, т.е. без задания времени приготовления, убедитесь в том, что ручка программирующего устройства установлена в положение, обозначенное символом ☝.

ВАЖНО: если ручка программирующего устройства установлена в положение "0", то духовка не будет включаться. Для того чтобы включить духовку, установите ручку программирующего устройства на символ ☝ или же задайте продолжительность приготовления.

ОПИСАНИЕ РЕЖИМОВ/ФУНКЦИЙ

РЕЖИМ		ОПИСАНИЕ
0	**OFF (Выключено)**	-
	ОСВЕЩЕНИЕ	Включение внутреннего освещения духовки.
	ОБЫЧНЫЙ	Режим, подходящий для приготовления любых продуктов на одном уровне. Прогрейте предварительно духовку до ужной температуры и поставьте приготавливаемое блюдо в духовку после того, как будет достигнута заданная температура. Рекомендуется пользоваться вторым или третьим уровнем. Этот режим пригоден также для приготовления замороженных полуфабрикатов; следуйте указаниям на упаковке продукта.
	ПОДРУМЯНИВАНИЕ	Приготовление тортов/пирогов с мягкой начинкой (сладкой и несладкой) на одном уровне. Этот режим также очень удобен при приготовлении на двух уровнях. Рекомендуется, при необходимости, менять местами приготавливамые блюда для достижения более однородных условий приготовления.
	ГРИЛЬ	Жаренье отбивных, мяса на шампурах, сосисок, обжаривание овощей в сухарях и поджаривание хлеба. Прогрейте уховку в течение 3-5 мин. Во время приготовления дверца духовки должны оставаться закрытой. Во избежание рзбрызгивания жира и образования дыма при приготовлении мяса налейте немного воды в поддон, установив его а первый уровень. Рекомендуется переворачивать мясо во время приготовления.
	ТУРБО-ГРИЛЬ	Жаренье крупных кусков мяса (ростбиф, жаркое). В процессе приготовления блюд дверца духовки должна оставатся закрытой. При приготовлении мяса рекомендуется наливать немного воды в поддон, установленный на первый уровень. Это позволяет уменьшить разбрызгивание жира и количество дыма. Переворачивайте мясо в процессе его приготовления.
	РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Этот режим используется для ускорения размораживания продуктов с достижением комнатной температуры. Чтобы предотвратить высыхание продуктов, оставляйте их в упаковке.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ РАЗЛИЧНЫХ БЛЮД

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Пироги из дрожжевого теста		Да	2	160-180	35-55	решетка + форма для тортов
Печенье/небольшие торты		Да	3	170-180	15-40	противень для выпечки
Эклеры		Да	3	180	30-40	противень для выпечки
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		Да	3	180-200	20-30	противень для выпечки
Безе		Да	3	90	120-130	противень для выпечки
Баранина, телятина, говядина, свинина		Да	2	190-200	90-110	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Курица, кролик, утка		Да	2	190-200	65-85	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Индейка, гусь		Да	2	190-200	140-180	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба, запекаемая в духовке/в фольге (филе, целиком)		Да	2	180-200	50-60	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Лазанья, макаронные изделия, запекаемые в духовке, каннеллони (сорт макарон), пудинги, запеканки		Да	2	190-200	45-55	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Хлеб, лепешки		Да	2	190-230	15-50	поддон и противень для выпечки
Пицца		Да	2	230-250	7-20	поддон и противень для выпечки
Тосты		Да	4	200	2-5	Решетка
Запеченные овощи, посыпанные сухарями и сыром		Да	3	200	15-20	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Рыба (филе, кусками) на гриле		Да	3	200	30-40	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Колбаски, шашлыки, ребрышки, гамбургеры		Да	4	200	30-50	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне, перевернуть в середине процесса приготовления
Пироги с начинкой (чизкейк, штрудель, фруктовый пирог)		Да	1	180-200	50-60	поддон или решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1	180-200	35-55	решетка + форма для тортов

Блюдо	Режим	Предварительный нагрев	Уровень (считая снизу)	Температура (°C)	Время (мин)	Принадлежности
Фаршированные овощи (помидоры, перец, цукини, баклажаны)		Да	2	180-200	40-60	решетка + емкость из огнеупорного стекла
Пироги с несладкой начинкой (с овощами, запеканки с салом, беконом, киш)		Да	1/ 3	180-190	45-55	комплект для гриля; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Пицца, лепешки		Да	1/3	230-250	12-30	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Печенье/небольшие торты		-	1 /3	170-180	20-40	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Эклеры		-	1/ 3	180	35-45	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Волованы, соленое печенье из слоеного теста		-	1/ 3	180-200	20-40	противень для выпечки + поддон; поменять блюда местами в середине процесса приготовления
Жареный цыпленок		-	2	200	55-65	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Жареный картофель		-	3	200	45-55	Поддон
Ростбиф с кровью		-	3	200	30-40	решетка для гриля + поддон с водой на 1-м уровне
Баранья ножка, рулька		-	2	200	55-70	решетка для гриля + поддон

ПРИМЕЧАНИЕ: время и температура указаны с учетом приготовления 4 порций и имеют ориентировочный характер.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ СПОСОБЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ И ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

Как пользоваться таблицей “Приготовление различных блюд”

В таблице указывается оптимальный режим для приготовления данного блюда, с использованием одного или нескольких уровней одновременно. Указанная продолжительность приготовления отсчитывается от момента помещения приготавливаемого блюда в духовку; время предварительного нагрева (если он предусмотрен) не учитываетс. Приведенные значения времени и температуры приготовления имеют ориентировочный характер; реальные значения зависят от количества продуктов и от используемых принадлежностей. Рекомендуется начинать с самых низких значений температуры и времени, приводимых в таблице; если результат не соответствует ожидаемому, переходите к более высоким значениям. Рекомендуется пользоваться прилагаемыми в комплекте принадлежностями и формами для тортов или противнями, сделанными из темного металла. Допускается использование кастрюль и принадлежностей из огнеупорного стекла или керамики; однако имейте в виду, что продолжительность приготовления при этом слегка увеличивается. Для получения лучших результатов следуйте приведенным в таблице приготовления рекомендациям по выбору принадлежностей (поставляемых в комплекте с духовкой) и уровней их устанвки. Перед приготовлением продуктов с высоким содержанием воды духовку необходимо прогреть.

Одновременное приготовление различных блюд

При использовании режима с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен) можно готовить одновременно различные блюда (например, рыбу и овощи), для приготовления которых требуется одинаковая температура, на разных уровнях. Вынимайте блюда, для приготовления которых требуется меньшее время, оставляя при этом в духоке другие блюда с более продолжительным временем приготовления.

Кондитерские изделия

- Нежную сладкую выпечку следует готовить только на одном уровне в обычном (статическом) режиме. Рекомендуется всегда пользоваться формами для тортов, сделанными из темного металла, и устанавливать их на прилагаемую в комплекте решетку. В случае приготовления на нескольких уровнях выбирайте режим с вентиляцией и размещайте формы для тортов на решетках в шахматном порядке, таким образом, чтобы обеспечить свободную циркуляцию воздуха.
- Чтобы проверить готовность пирогов из дрожжевого теста, воткните деревянную палочку в верхнюю часть пирога. Если палочка остается сухой, то это значит, что пирог готов.
- При использовании формы для тортов с антипригарным покрытием не нужно смазывать ее края сливочным маслом, в противном случае выпекаемое изделие может подойти по бокам неоднородно.
- Если в процессе приготовления пирог “опал”, в следующий раз выпекайте его при более низкой температуре; возожно, следует также уменьшить объем жидкости и замешивать тесто постепенно, до тех пор пока вся жидкость н впитается.
- При приготовлении выпечки с начинкой сочной консистенции (пироги с сыром или фруктами) следует использоваься режим с вентиляцией ПОДРУМЯНИВАНИЕ (если он предусмотрен). Если дно пирога оказывается слишком влажны, следует выбирать более низкий уровень и, прежде чем класть начинку, посыпать основание выпекаемого изделия панировочными сухарями или раскрошенным печеньем.

Мясо

- Пользуйтесь противнями любого типа или емкостями из огнеупорного стекла, соответствующими размерам приготавливаемого мяса. При приготовлении жаркого следует добавлять в кастрюлю немного бульона; это не позволят мясу высыхать и придает ему более выраженный вкус. Когда жаркое будет готово, оставьте его в духовке еще а 10-15 минут или заверните в алюминиевую фольгу.
- Для того чтобы достичь одинаковой степени готовности мяса, приготавливаемого кусками на решетке, выбирайте куски одинаковой толщины. Куски мяса большей толщины требуют более продолжительного времени приготовлеия. Чтобы избежать подгорания мяса снаружи, устанавливайте решетку на более низкие уровни, на большем расстоянии от гриля. Переворачивайте мясо по прошествии 2/3 общего времени приготовления.

При жареньи мяса на решетке рекомендуется ставить под нее поддон для сбора стекающего при приготовлении ска, налив в него пол-литра воды. Если необходимо, доливайте воды в поддон.

Вертел (только в некоторых моделях)

Вертел используется для равномерного жаренья крупных кусков мяса и птицы. Нанизать куски мяса на вертел; ели жарится цыпленок, то обвязать куски специальной бечевкой, пригодной для приготовления продуктов; убедиться в том, что куски мяса прочно насажены на вертел, а затем вставить вертел в гнездо на передней стенке дуовки и опереть на соответствующую опору. Для сбора сока, образующегося в процессе приготовления продуктов, и уменьшения образования дыма рекомендуется устанавливать на первый уровень поддон, налив в него пол-лита воды. В вертеле предусмотрена пластмассовая ручка, которая снимается перед началом приготовления и надевается на ось вертела после окончания приготовления для извлечения продуктов; тем самым устраняется опасность ожога.

Пицца

Слегка смазывайте противни для того, чтобы основание пиццы тоже получалось хрустящим. Кладите моццареллу а пиццу по истечении 2/3 общего времени ее приготовления.

Заквашивание (режим “Подъем теста”) (только в некоторых моделях)

Прежде чем ставить тесто в духовку, рекомендуется всегда закрывать его влажной салфеткой. Время заквашиваия теста в этом режиме составляет примерно одну треть от времени, которое требуется для заквашивания при комнатной температуре (20-25°C). Время заквашивания теста для пиццы весом 1 кг составляет около одного часа.

ВАЖНИ ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА

ВАШАТА БЕЗОПАСНОСТ И ТАЗИ НА ДРУГИТЕ ХОРА Е МНОГО ВАЖНА

Това ръководство и самият уред предоставят важни предупреждения за безопасност, които трябва да бъдат проетени и спазвани през цялото време.

Това е символът за опасност, отнасящ се до безопасността, който предупреждава потребителите за потенциални рискове за самите тях и за другите. Всички предупреждения се предхождат от символа за опасност и следните термини:

⚠ ОПАСНОСТ **Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне ще причини сериозно нараняване.**

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ **Показва опасна ситуация, която, ако не се избегне може да причини сериозно нараняване.**

Всички предупреждения дават специфични подробности за съществуващ потенциален риск и посочват как да се намали рискът от нараняване, нанасяне на щети или токов удар, произтичащи от неправилната употреба на уреда. Спазвайте внимателно следните инструкции:

- Уредът трябва да бъде изключен от електрическата мрежа, преди извършване на каквато и да е инсталационна рбота.
- Инсталирането и поддържката трябва да бъдат извършени от квалифициран техник, в съответствие с указанията на производителя и местните норми за безопасност. Да не се поправя или заменя, каквато и да е част от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя.
- Заземяването на уреда е задължително по закон.
- Захранващият кабел трябва да бъде достатъчно дълъг за свързване на уреда, веднъж поставен в неговото гнездо, към контакта на електрозахранването.
- За инсталиране в съответствие с текущите норми за безопасност, трябва да бъде използван изключвател на всички фази с минимална междина на контактите 3 мм.
- Не използвайте разклонители или удължители.
- дърпайте за кабела, когато изваждате щепсела от контакта.
- След инсталирането, електрическите компоненти трябва да бъдат достъпни за потребителя.
- Не докосвайте уреда с която и да е влажна част на тялото и не работете с него, когато сте с боси крака.
- Този уред е предназначен единствено за използване като домакински уред за готвене на храна. Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр.: отопление на помещения). Производителят отхвърля цялата отговорност във връзка с неуместна употреба или неправилна настройка на органите за управление.
- Използването на този уред не е разрешено на лица (включително и деца) с намалени физически, сензориални и умствени способности, или нямащи опит и/или познания за уреда, освен ако те не са обучени да използват уреда т лица, отговарящи за тяхната безопасност.
- Достъпните части на уреда могат да станат много горещи по време на употреба. Малки деца трябва да се пазят далеч от уреда и да се наблюдават, за да се осигури, че те не играят с него.
- По време на употреба и след това, не докосвайте нагревателите или вътрешните повърхности на уреда - опасност от изгаряне. Да не се позволява уредът да влезе в контакт с дрехи и други запалими материали, докато не се хладят достатъчно всички компоненти.
- В края на готвенето обърнете внимание, когато отваряте вратата на уреда, оставете топлият въздух или парат да излязат постепенно, преди да се приближите до фурната. Когато вратата на уреда е затворена, излиза горе въздух от отворите над командното табло. Не покривайте вентилационните отвори.
- Използвайте ръкавици за фурна при изваждане на съдове и принадлежности, внимавайте да не докоснете нагревтелите.
- Не поставяйте запалими материали във фурната или в близост до уреда: може да избухне пожар, ако уредът се включи неумишлено.
- Не затопляйте и не гответе запечатени буркани или кутии в уреда. Акумулиралото се налягате вътре в буркана, може да причини избухване на същия, нанасяйки щети на уреда.
- Не използвайте кутии, изработени от синтетични материали.
- Прегрети мазнини и олио, се възпламеняват лесно. Винаги бъдете бдителни, когато готвите храни богати на мазнини и олио.
- Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на изсушаване на храна.
- Ако използвате алкохолни напитки, когато готвите (напр. ром, коняк, вино), не забравяйте, че алкохолът се изпрява при висока температура. Като последица от това, съществува опасност от възпламеняване на отделените т алкохола пари, при влизане в контакт с електрическия нагревател.

Изхвърляне на боклука на домакински уреди

- Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. Изхвърлете ги в съответствие с местните норми за изхвърляне на отпадъци. Преди изхвърляне на боклука отрежете захранващият кабе.
- За допълнителна информация относно третиране, получаване обратно и рециклиране на този електрически домаински уред, се обърнете към местната управа, компетентна по въпроса, към службата, занимаваща се с извозването на домакински отпадъци, или магазина, от където сте закупили уреда.

ИНСТАЛИРАНЕ

След разопаковане на фурната, се уверете, че тя не е била повредена при транспортирането и, че вратата на фуната се затваря правилно. В случай на проблеми, контактувайте дилъра или най-близкия за Вас Сервиз за поддържка. За да предотвратите каквато и да е повреда по време на инсталирането, само свалете фурната от нейната полистироловата пяна.

ПОДГОТОВКА НА МЯСТОТО ЗА ВГРАЖДАНЕ

- Шкафовете с директен контакт с фурната трябва да са устойчиви на топлина (мин. 90°C).
- Извършете всичката работа свързана с рязането на шкафа, преди да поставите фурната в нишата и внимателно остранете всичка дървени отломки и стърготини.
- След инсталирането, долната част на фурната не трябва да бъде повече достъпна.
- За правилна работа на уреда, не покривайте минималната междина между работният плот и горният ръб на фурнаа.

СВЪРЗВАНЕ В ЕЛЕКТРИЧЕСКАТА МРЕЖА

Уверете се, че захранващото напрежение посочено на табелката с данни на уреда е същото, като напрежението на мрежата. Табелката с данни е поставена на предния край на фурната (видима, когато вратата е отворена).

- Замяната на захранващия кабел (тип H05 RR-F 3 x 1.5 мм^2), трябва да бъде извършена от квалифициран електротехник. Свържете се с оторизиран Сервизен център.

ОБЩИ ПРЕПОРЪКИ

Преди употреба:

- Свалете защитните картони, защитния филм и залепващите се етикети от принадлежностите.
- Извадете принадлежностите от фурната и я загрейте на 200° за около един час, за да елиминирате миризмата и пушека от изолиращите материали и защитни смазки.

По време на употреба:

- Не поставяйте тежки предмети на вратата, тъй като те може да я повредят.
- Не се дръжте за вратата или не закачвайте нищо на дръжката.
- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Не сипвайте вода вътре в гореща фурна; това може да повреди покритието от емайл.
- Не влачете тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Уверете се, че електрически кабели на други уреди не влизат в контакт с части на фурната или не се заплитат във вратата.
- Да не се излага фурната на атмосферни агенти.

СЪВЕТИ ЗА ОПАЗВАНЕ НА ОКОЛНАТА СРЕДА

Изхвърляне на опаковъчните материали

Опаковъчният материал може да се рециклира 100% и е маркиран със символа за рециклиране (♺). Затова различните части на опаковката не трябва да се изхвърлят с битовите отпадъци, а на съответните места, указани в разпоредбите на местните органи.

Изхвърляне на продукта

- Този уред е маркиран в съответствие с Европейската директива 2002/96/ЕО "Отпадъци от електрическо и електронно оборудване" (WEEE).
- Като се погрижи това изделие да бъде изхвърлено по правилен начин, потребителят допринася за предотвратявне на възможни негативни последствия за околната среда и здравето.
- Символът поставен на изделието или придружаващите документите показва, че това изделие не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно обоудване.

Икономия на енергия

- Загрявайте предварително фурната, само ако е посочено в таблицата за готвене или Вашите рецепти.
- Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре.
- Изключете фурната 10/15 минути преди изтичане на настроеното време за готвене. Храна нуждаеща се от продължиелно готвене, ще продължи да се пече дори и след изключването на фурната.

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ CE

- Тази фурна, която е предназначена за съприкосновение с хранителни продукти, съответства на Европейската нормативна уредба (CE) № 1935/2004 и е проектирана, произведена и продавана в съответствие с изискванията за безопасност на директива "Ниско напрежение" 2006/95/ЕО (която заменя 73/23/ЕИО и последващите изменения и допълнения), както и изискванията за защита на директива "EMC" 2004/108/ЕО.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Фурната не работи:

- Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е с включено електрозахранване.
- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е изчезнал.

Вратата няма да се отвари:

- Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е изчезнал.
- **Важно:** по време на самопочистване, вратата на фурната не се отваря. Изчакайте докато тя се деблокира автоматично (ижте параграф "Цикъл на почистване на фурни с Функция пиролиза").

Електронният програматор не работи:

- Ако дисплеят покаже буквата "F" последвана от число, контактувайте най-близкият за Вас Сервиз за поддържка. В този случай укажете номера, ойто е посочен след буквата "F".

СЕРВИЗ ЗА ПОДДРЪЖКА

Преди да се обадите в Сервиза за поддръжка:

1. Вижте дали сте в състояние да разрешите проблема сами с помоща на предложенията дадени в "Упътване за отстраняване на неизправности".
2. Изключете уреда и го включете отново, за да видите дали неизправността се повтаря.

Ако, след като извършите горепосочените проверки, повредата не е отстранена, свържете се с най-близкия Сервиз за поддръжка.
Посочете:

- кратко описание на неизправността;
- типа и модела на фурната;
- сервизния номер (числото след думата Service на табелката с данни), разположен на десния ръб на отвора на фурнаа (вижда се, когато вратичката на фурната е отворена). Сервизният номер е посочен и в гаранционната книжка;
- пълния си адрес;
- телефонния си номер.

SERVICE 0000 000 00000

Ако се налагат някакви поправки, моля свържете се с оторизиран **Сервиз за поддръжка** (за да бъдете сигурни, че ще бъдат използвани оригинални резервни части и поправките ще бъдат извършени првилно).

ПОЧИСТВАНЕ

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Не използвайте оборудване, което извършва почистване с пара.**
- **Почиствайте фурната само когато тя е изстинала.**
- **Преди обслужване изключете фурната от електрическата мрежа.**

Външен изглед на фурната

ВАЖНО: да не се използват детергенти, които съдържат корозивни химикали или абразивни почистващи препаати. Ако някой от тези продукти влезе неумишлено в контакт с уреда, почистете незабавно с влажна кърпа.

- Почистете повърхностите с влажна кърпа. Ако е много мръсна, използвайте разтвор от вода и няколко капки препарат за миене на чинии. Завършете със суха кърпа.

Вътрешност на фурната

ВАЖНО: не използвайте абразивни гъби или метални стъргалки или тел за търкане. С времето, те могат да разрушат емайлираната повърхност и стъклото на вратата на фурната.

- След всяка употреба, оставете фурната да се охлади и след това я почистете, за предпочитане, докато е все ощ топла, с цел да се отстрани натрупалата се мърсотия и петна от остатъци от храна (напр. храна с високо захарно съдържание).
- Използвайте маркови продукти за почистване на фурна и следвайте инструкциите на производителя.
- Почистете стъклото на вратата с подходящ течен детергент. Вратата на фурната може се свали, за да се улесни почистването (виж ПОДДЪРЖКА).
- Горният нагревател на грила (виж ПОДДЪРЖКА), може да бъде свален надолу (само при някои модели), за да се почисти покрива на фурната.

ЗАБЕЛЕЖКА: по време на продължително готвене на храни с високо съдържание на вода (напр. пица, зеленчуци и т.н.), може да се образува кондензат отвътре на вратата и около уплътнението. Когато фурната е студена, почистте вътрешната страна на вратата с кърпа или гъба.

Принадлежности:

- Веднага след употреба, накиснете принадлежностите във вода с продукт за миене, като ги пипате с ръкавици за фурна, ако са все още горещи.
- Остатъците от храна могат да се премахнат със специална четка или с гъба.

Почистете задната стена на каталитичните странични панели на фурната (ако има такива):

ВАЖНО: не използвайте корозивни или абразивни детергенти, груби четки, тел за търкане или спрейове за фурна, които могат да повредят каталитичната повърхност и да разрушат самопочистващите се свойства.

- Включете фурната празна с активирана Функция за готвене с вентилатор при 200°C, за около един час
- След това оставете уреда да се охлади, преди да отстраните с гъба, какъвто и да е остатък от храна.

ПОДДЪРЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- **Използвайте защитни ръкавици.**
- **Уверете се, че фурната е студена, преди извършването на следните операции.**
- **Преди обслужване изключете фурната от електрическата мрежа.**

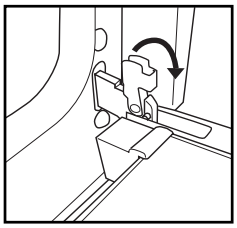
СВАЛЯНЕ НА ВРАТАТА

За да свалите врата:

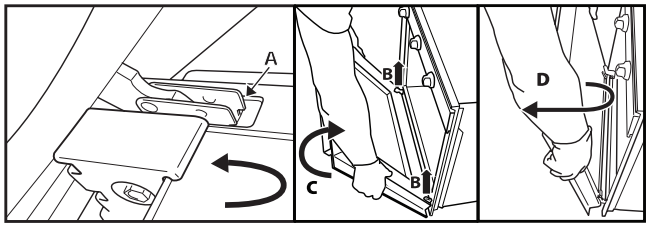
1. Отворете напълно вратата.
2. Повдигнете застопоряващите елементи и ги избутайте напред, докъдето се движат (фиг. 1).
3. Затворете вратата докъдето се движи (A), повдигнете я нагоре (B) и я завъртете (C), докато тя се освободи (D) (фи. 2).

За да поставите отново врата:

1. Закачете пантите в техните места.
2. Отворете напълно вратата.
3. Свалете отново двете ограничителни лостчета.
4. Затворете вратата.



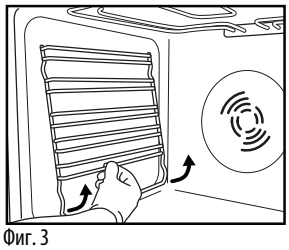
Фиг. 1



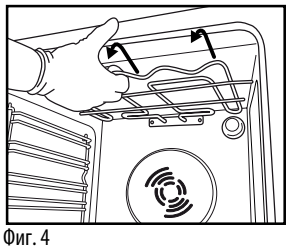
Фиг. 2

ПРЕМЕСТВАНЕ НА ГОРЕН НАГРЕВАТЕЛ (САМО ЗА НЯКОИ МОДЕЛИ)

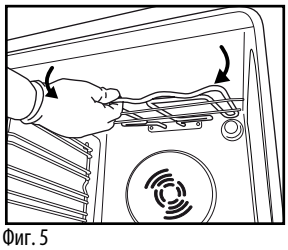
1. Свалете решетките на държачите на страничните принадлежности (Фиг. 3).
2. Издърпайте нагревателя малко (Фиг. 4) и го свалете надолу (Фиг. 5).
3. За да поставите нагревателя отново, повдигнете го, издърпайте го леко към вас, уверете се, че той се блокира на страничните опори.



Фиг. 3



Фиг. 4

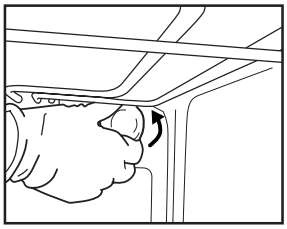


Фиг. 5

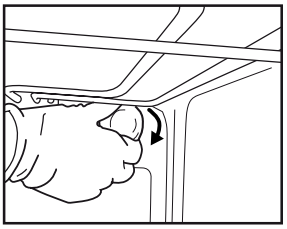
СМЯНА НА КРУШКАТА НА ФУРНАТА

За да смените задната крушка (ако има такава):

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Развийте капака на крушката (Фиг.6), сменете крушката (виж забележка за типа на крушката) и завийте обратно н място капака на крушката (Фиг.7).
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.



Фиг. 6



Фиг. 7

ЗАБЕЛЕЖКА:

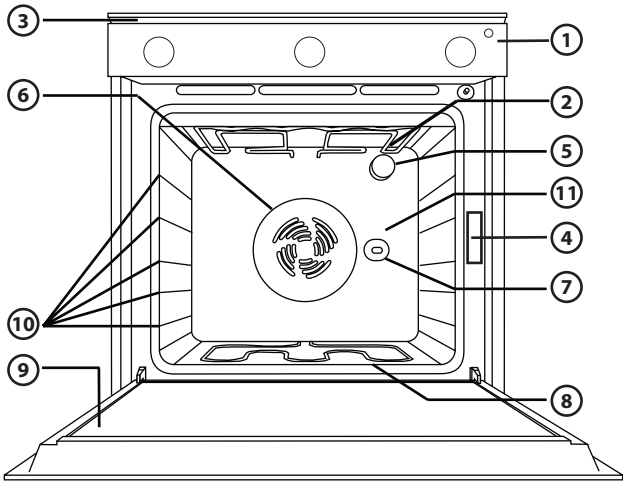
- Използвайте само крушки тип 25-40W/230V type E-14, T300°C.
- Крушките могат да се вземат от нашият Сервиз за поддържка.

ВАЖНО:

- **не използвайте фурната, без да сте поставили на място капачето на крушката.**

ИНСТРУКЦИИ ЗА ИЗПОЛЗВАНЕ НА ФУРНАТА

ЗА ЕЛЕКТРИЧЕСКОТО СВЪРЗВАНЕ, ВИЖТЕ ПАРАГРАФА ОТНАСЯЩ СЕ ДО ИНСТАЛИРАНЕТО



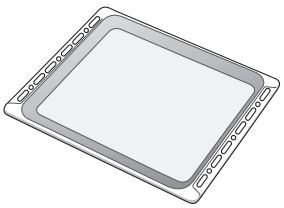
1. Командно табло
2. Горен нагревател/грил
3. Охладителна система (ако има такава)
4. Табелка с данни (да не се сваля)
5. Осветление
6. Вентилационна система, използвана при печене (ако има такава)
7. Въртящ се шиш (ако има такъв)
8. Долен нагревател (не се вижда)
9. Врата
10. Позиция на рафтовете
11. Задна стена

ЗАБЕЛЕЖКА:

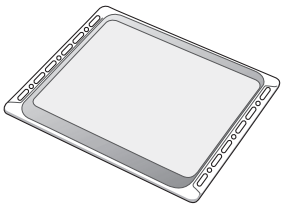
- В края на печенето, след изключване на фурната, охлаждащият вентилатор може да продължи да работи за известно време.

СЪОТВЕТСТВАЩИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

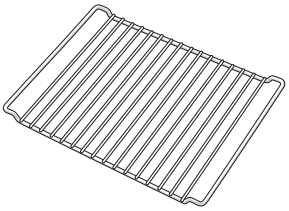
(за принадлежности доставени с фурната, отнесете се до техническата карта на изделието)



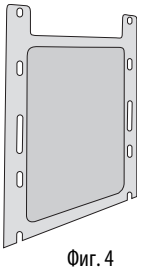
Фиг. 1



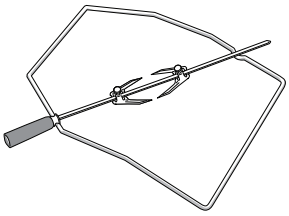
Фиг. 2



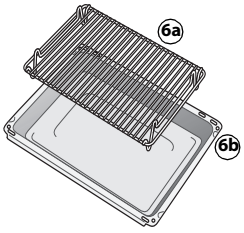
Фиг. 3



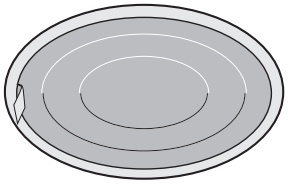
Фиг. 4



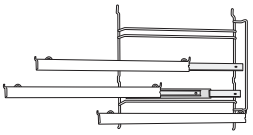
Фиг. 5



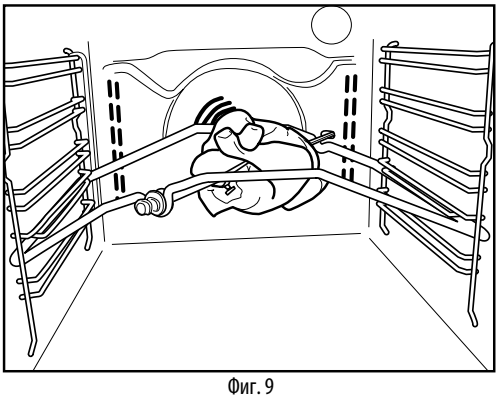
Фиг. 6



Фиг. 7



Фиг. 8



Фиг. 9

Тава за отцеждане (Фиг. 1)

За събиране на мазнина и късчета от храна, когато е поставена под скарата, или като тава за печене на месо, пле и риба и т.н., с или без зеленчуци. Налейте малко вода в тавата за отцеждане, за да намалите дима и пръскит мазнина.

Тава за сладкиши (Фиг. 2)

За печене на бисквити, торти и пици.

Скара (Фиг. 3)

За печене на скара или като рафт за тенджери и тигани, форми за торти/кейкове и други готварски съдове. Скарта може на бъде поставена на наличното ниво. Скарата може също да бъде поставена с нейната извивка насочена нагоре или надолу.

Панели на каталитична страна (Фиг. 4)

Тези панели имат микропоресто покритие, което поглъща пръските мазнина. Препоръчва се за извършване на автоматичен цикъл на почистване, след печене на особено мазна храна (виж ПОЧИСТВАНЕ).

Въртящ се шиш (Фиг. 5)

Използвайте въртящият шиш, както е показано на Фиг. 9. Също прегледайте за съвет раздел "Препоръчано използване и съвети".

Комплект "Съдове за грил" (Фиг. 6)

Този комплект включва скара (6a) и емайлиран съд (6b). Тази комплект трябва да бъде поставен на скарата (3) и изплзван с Функцията Грил/Скара.

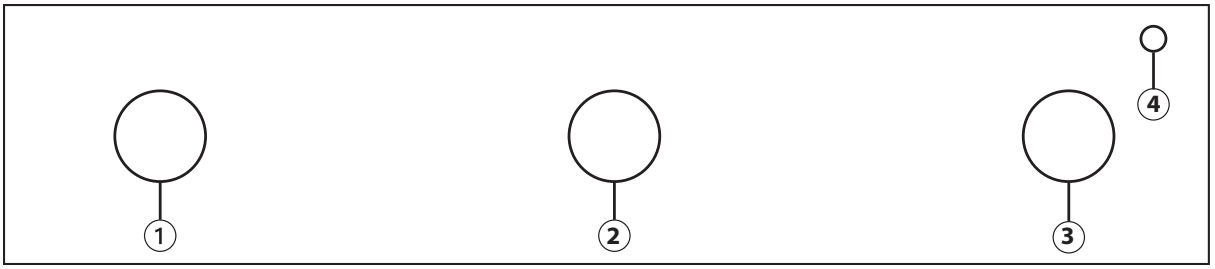
Маслен филтър (Фиг. 7)

Използвайте **само** за особено мазно готвене. Закачете го на задната стена на отделението на фурната, противоположно на вентилатора. Той може да бъде почистен в съдомиялна машина и използван с Функцията Готвене с вентилатор.

Плъзгащи се рафтове (Фиг. 8)

Това позволява на скарите и тавите за отцеждане да бъдат изтеглени наполовина навън по време на готвене. Подходящи за всички принадлежности, те могат да бъдат почистени в съдомиялна машина.

ОПИСАНИЕ НА КОМАНДНОТО ТАБЛО



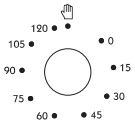
1. Копче за избор на функция
2. Копче на програматора за времетраене на готвенето
3. Копче на термостата
4. Червена лампичка на термостата.

КАК РАБОТИ ФУРНАТА

Завъртете копчето за избор на функции до желаната функция. Лампичката на фурната светва.

Завъртете копчето на термостата по часовниковата стрелка до желаната температура. Червената лампичка на термостата светва и загасва при достигане на избраната температура. В края ня готвенето, завъртете копчетата на "**0**".

ПРОГРАМАТОР ЗА ВРЕМЕТРАЕНЕ НА ГОТВЕНЕТО



Този програматор позволява задаването на време от 1 до 120 минути. За да настроите времето за готвене, след избиране на желаната функция за готвене, завъртете копчето надясно по посока на часовниковата стрелка и след това го завъртете обратно в противоположна посока на желаната продължителност на времето за готвене. В ра на настроеното време за готвене, фурната изключва и селекторът остава позициониран на "**0**". За да използвате фурната в ръчен режим, без да задавате време на готвене, се погрижете селекторът на прорамите да е завъртян на символа ☜.

ВАЖНО: когато програматорът е на положение "0", фурната не се включва. За да включите фурната, поставете програматора на символа ☜ или задайте времетраене на готвенето.

ТАБЛИЦА С ОПИСАНИЕ НА ФУНКЦИЯТА

ФУНКЦИЯ		ОПИСАНИЕ
0	**ИЗКЛ.(OFF)**	-
	ЛАМПИЧКА	Включване на вътрешната лампичка на фурната.
	КОНВЕНЦИОНАЛНО ПЕЧЕНЕ	Функцията е подходяща за готвене на всякакви видове ястия на един рафт. Загрейте предварително фурната до еланата температура и поставете храната в нея, когато е достигната желаната температура. Препоръчва се, да се използва втори или трети рафт за готвене. Тази Функцията е също подходяща за готвене на замразени храни; следвайте инструкциите на опаковката на храната.
	КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ	За печене на торти с течна плънка (сладки или солени храни) на едно ниво. Тази Функцията е също подходяща за отвене на две нива. Ако е необходимо, се препоръчва да се сменя положението на храните, за да се получи по-хомогенно изпичане.
	ГРИЛ/СКАРА	За приготвяне на пържоли, шишчета, наденици, печени зеленчуци и за препичане на хляб. Загрейте предварително фурната в продължение на 3-5 мин. По време на печенето, вратата на фурната трябва да остане затворена. Когто печете месо, налейте малко вода в тавата за събиране на капеща мазнина (поставена на първото ниво), за да се намали дима и пръските от мазнина. Препоръчва се по време на печене, месото да се завърта.
	ТУРБОГРИЛ	За приготвяне на големи парчета месо (ростбиф, печено). По време на печенето, вратичката на фурната трябва д остане затворена. Когато печете месо, се препоръчва да налейте малко вода в тавата за събиране на капеща мзнина, поставена на първото ниво. Това ще намали дима и пръските от мазнина. Завъртете месото по време на готвене.
	РАЗМРАЗЯВАНЕ	Тази функция може да бъде използвана за бързо размразяване на храна при стайна температура. Оставете храната в опаковката й, за да предотвратите изсъхване.

ТАБЛИЦА ЗА ПЕЧЕНЕ

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Кейкове замесени с мая		Да	2	160-180	35-55	Скара + форми за торта/кекс
Бисквити/Флан		Да	3	170-180	15-40	Тава за сладкиши
Кръгли кифли Choux		Да	3	180	30-40	Тава за сладкиши
Vols-au-vent /Тесто за сладкиши		Да	3	180-200	20-30	Тава за сладкиши
Целувки		Да	3	90	120-130	Тава за сладкиши
Агнешко/телешко/говеждо/свинско		Да	2	190-200	90-110	Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава
Пиле/ заек/ патица		Да	2	190-200	65-85	Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава
Пуйка/гъска		Да	2	190-200	140-180	Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава
Печена риба/ en papillote (филе, цяла)		Да	2	180-200	50-60	Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава
Лазаня / Паста на фурна / Канелони / Флан		Да	2	190-200	45-55	Скара + "пирекс" тава
Хлебчета/Фокача		Да	2	190-230	15-50	Тава за отцеждане или тава за сладкиши
Пица		Да	2	230-250	7-20	Тава за отцеждане или тава за сладкиши
Тостове		Да	4	200	2-5	Скара
Зеленчуков гратин		Да	3	200	15-20	Скара + пирекс тава
Риба на скара филе и риба на парчета		Да	3	200	30-40	Скара + "пирекс" тава
Наденица/кебабчета/ребърца/хам бургери		Да	4	200	30-50	Грил + тавата за отцеждане с вода на 1-ви рафт, обърнете при изтичане на половината от времето за готвене
Пълнени пайове (пита кашкавал, щрудел, ябълков пай)		Да	1	180-200	50-60	Тава за отцеждане или скара + "пирекс" тава
Месо & картофен пай (зеленчуков пай, киш)		Да	1	180-200	35-55	Скара + форми за торта/кекс
Пълнени зеленчуци (домати, чушки, тиквички, патладжан)		Да	2	180-200	40-60	Скара + "пирекс" тава

Рецепта	Функция	Предварително загряване	Рафт (от дъното)	Температура (°C)	Време (мин)	Принадлежности
Месо & картофен пай (зеленчуков пай, киш)		Да	1/ 3	180-190	45-55	Грил +тиган, сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене
Малки пици/Фокача		Да	1/3	230-250	12-30	Тава за сладкиши + тавата за отцеждане, сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене
Бисквити/Флан		-	1 /3	170-180	20-40	Тава за сладкиши + тавата за отцеждане, сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене
Панделки		-	1/ 3	180	35-45	Тава за сладкиши + тавата за отцеждане, сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене
Vols-au-vent /Тесто за сладкиши		-	1/ 3	180-200	20-40	Тава за сладкиши +тавата за отцеждане, сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене
Пиле печено		-	2	200	55-65	Грил + тавата за отцеждане с вода на 1-во ниво
Картофи на фурна		-	3	200	45-55	Тава за отцеждане
Говеждо печено недопечено		-	3	200	30-40	Грил + тавата за отцеждане с вода на 1-во ниво
Агнешка плешка/джолан		-	2	200	55-70	Грил + Тава за отцеждане

ЗАБЕЛЕЖКА: температурите и времената на готвене са ориентировъчно валидни за 4 порции.

ПРЕПОРЪЧАНО ИЗПОЛЗВАНЕ И СЪВЕТИ

Как да се чете таблицата за готвене

Таблицата показва най-подходящата функция за използване за всяка посочена храна, която се пече на едно или повече нива по едно и също време. Времената за готвене започват от момента, в които храната се поставя във фрната, като се изключи предварителното загряване (където се изисква). Температурите и времената за готвене са само за упътване и ще зависят от количеството на храната и типа на използваната принадлежност. В началоо използвайте най-ниските препоръчани стойности, ако храната не е опечена достатъчно, след това преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените принадлежности и за предпочитане са тъмно оцветените метални форми за торти/кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също тигани и принадлежности от пирекс ил каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-доби резултати, следвайте съветите дадени в таблицата за готвене за избор на принадлежности (доставени), коит могат да бъдат поставени на различни нива. Когато готвите храна, която съдържа много вода, загрейте предварително фурната.

Готвене на различни храни по едно и също време

Използвайки функцията "КОНВЕКЦИОННО ПЕЧЕНЕ" (ако има такава), Вие можете да готвите по едно и също време разични храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки разични нива. Свалете храната, която изисква по-малко време за готвене и оставете във фурната храната, която иисква по-дълго време за готвене.

Сладкиши

- Гответе деликатни десерти с конвенционалната функция, само на един рафт. Използвайте тъмни метални форми за торти/кейкове и винаги ги поставяйте на доставената скара. За да печете на повече от един рафт, изберете фнкцията форсиран въздух и разположете шахматно формите за торти/кейкове на рафтовете, помагайки по такъв ачин на оптималната циркулация на горещия въздух.
- За да проверите дали надигащият се кейк се пече, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка/тортат. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейка/тортата е готов/а.
- Ако използвате не залепващи се форми за кейкове/торти, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейка/тортата може да не се надигне равномерно около ръбовете.
- Ако кейкът/тортата "слегне" по време на печенето, следващият път задайте по-ниска температура, евентуално нмалете количеството на течността в сместа и смесвайте по-нежно.
- За сладкиши с влажни плънки (сметанови или плодови торти), използвайте функцията "КОНВЕКЦИАОНАЛНО ПЕЧЕНЕ" (ко има такава). Ако основата на кейка/тортата е наквасена, свалете рафта на по-долно ниво и преди да прибавие плънката, напръскайте основата на кейка/тортата с галета от хляб или галета от бисквити.

Месо

- Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или тави от пирекс, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да прибавите малко бульон на дъното на тигана, поливайки със сос месото по време на печене, за да придадете вкус. Когато месото е опечено, оставете го във фурната за около 10-15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.
- Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, с цел да се постигне равномено опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете скарана на по-долно ниво, като поддържате храната далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене.

За да съберете отделените сокове по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода под грила, на който е поставено месото. Долейте, когато е необходимо.

Въртящ се шиш (само при някои модели)

Използвайте тази принадлежност за равномерно печене на големи парчета месо и птици. Поставете месото на шиша, завържете го с канап, ако е пиле и проверете дали е закрепено здраво преди да вмъкнете шиша в мястото раположено на предната стена на фурната и го облегнете на съответната опора. За да предотвратите пушене и за да съберете соковете отделени по време на готвене, се препоръчва да поставите тава за отцеждане с половин литър вода на първото ниво. Шишът е снабден с пластмасова дръжка, която трябва да се свали преди започване на печенето и да се използва в края на печенето, за да се избегне изгаряне, когато се изважда храната от фурната.

Пица

Намажете леко тавите за печене с мазнина, за да се гарантира, че пицата има хрупкава основа. Разнесете моцарелата по пицата при изтичане на две трети от времето за готвене.

Функция за втасване (налична само при някои специални модели)

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция е намалено с приблизителна една трета в сравнение с втасването при стайна темпратура (20-25°C). Времето за втасване на 1 кг тесто за пица е около един час.

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ŞI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual şi aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite şi respectate întotdeauna.

Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator şi pentru ceilalți.
Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol şi de următorii termeni:

⚠ PERICOL **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza leziuni grave.**

⚠ AVERTIZARE **Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.**

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent şi indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare şi de şoc electric care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea şi întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului şi cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați şi nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele curente referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede şi nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu-şi asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse şi lipsite de experiență sau de cunoştințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat şi trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării şi după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți uşa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când uşa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuşi de bucătărie pentru a scoate tăvile şi accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greşeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți şi nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile şi uleiurile supraîncălzite se aprind uşor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime şi mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex. rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporează la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deşeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea şi reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deşeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea din rețea. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (se vede când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm^2) trebuie să fie efectuată de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsorii protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu puneți obiecte grele pe ușă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușă și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul unui cuptor încins; s-ar putea deteriora emailul.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♺). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deşeurile de Echipament Electric şi Electronic).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.
- Simbolul de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE CE

- Acest cuptor, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma Europeană (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu obiectivele de siguranță din Directiva "Joasă Tensiune" 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva "EMC" 2004/108/CE.

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Ușa este blocată:

- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful "Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză").

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera "F" urmată de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Vedeți dacă puteți rezolva singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vă asigura că inconvenientul a fost eliminat.

Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de asistență (numărul care se găsește după cuvântul "Service" pe plăcuța cu datele tehnice), situat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (e vizibil când ușa cuptorului este deschisă). Numărul de Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

SERVICE 0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică** autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA

⚠ AVERTIZARE

- **Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.**
- **Curățați cuptorul numai când este rece.**
- **Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.**

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu detergenți lichizi speciali. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe partea internă a ușii și în jurul garniturii. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția "Convecție".
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

ÎNTREȚINEREA

⚠ AVERTIZARE

- **Folosiți mănuși de protecție.**
- **Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.**
- **Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.**

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

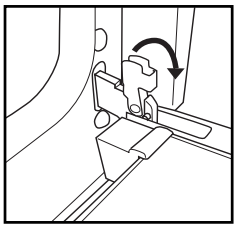


Fig. 1

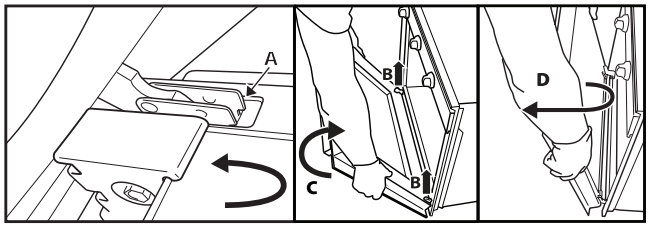


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

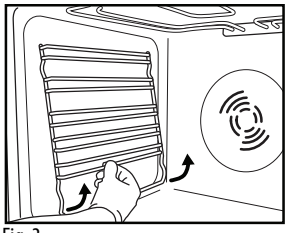


Fig. 3

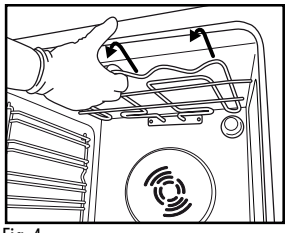


Fig. 4

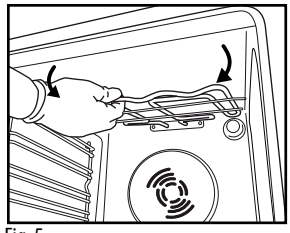


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

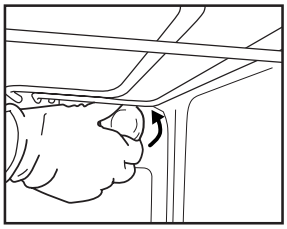


Fig. 6

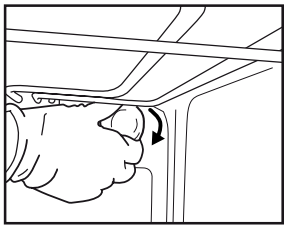


Fig. 7

NOTĂ:

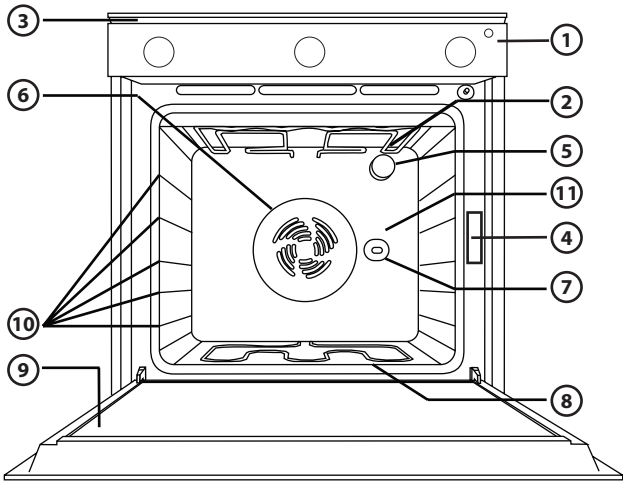
- Folosiți numai becuri cu incandescență 25-40W/230V tip E-14, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistență superioară/grill
3. Sistem de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Ssitem de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisor (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Uşă
10. Pozițiile grătarelor
11. Perete despărțitor

NOTĂ:

- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

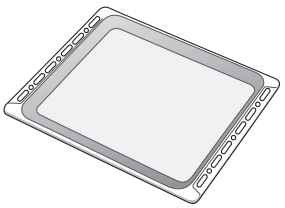


Fig. 1

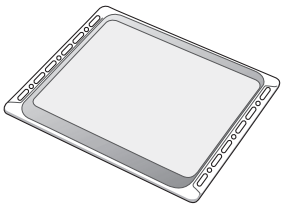


Fig. 2

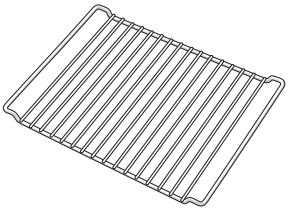


Fig. 3

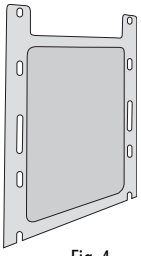


Fig. 4

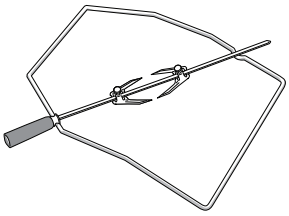


Fig. 5

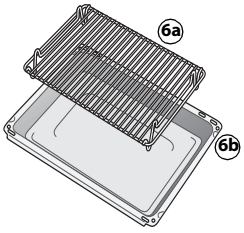


Fig. 6

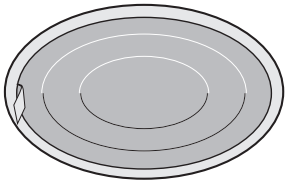


Fig. 7

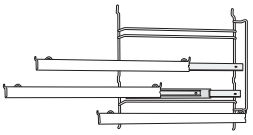


Fig. 8

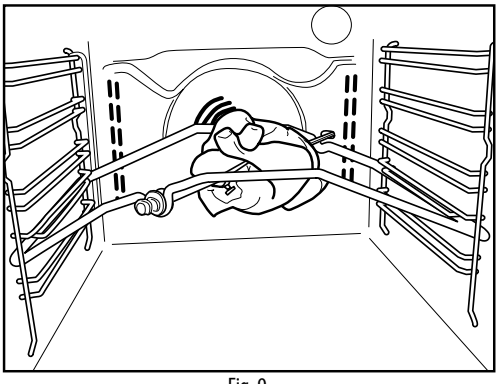


Fig. 9

Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împroșcarea cu grăsime sau fumul, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

Tavă pentru dulciuri (Fig. 2)

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

Grătar metalic (Fig. 3)

Pentru a frige alimente la grătar sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi așezat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

Panouri catalitice laterale (Fig. 4)

Aceste panouri sunt acoperite cu un email special microporos, care absoarbe împroșcăturile de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

Rotisor (Fig. 5)

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea "Utilizare recomandată și sugestii" pentru alte recomandări.

Set "Grill Pan" (tavă și grătar) (Fig. 6)

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

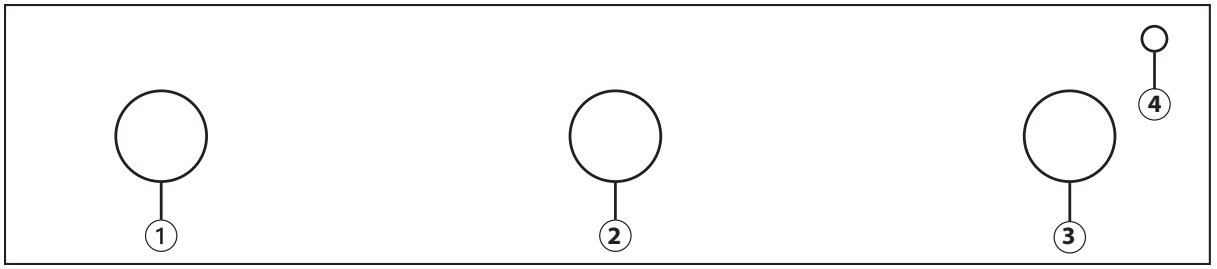
Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)

Folosiți **numai** pentru gătitul alimentelor cu conținut excesiv de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit pentru funcția Coacere asistată de ventilator.

Rafturi glisante (Fig. 8)

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

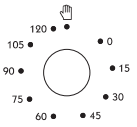


1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Buton selector pentru durata de coacere
3. Butonul termostatului
4. Ledul roşu al termostatului

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI

Rotiți butonul selector până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.
Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită. Ledul roşu al termostatului se aprinde şi se va stinge când cuptorul atinge temperatura selectată. La terminarea coacerii rotiți butoanele pe poziția "**0**".

SELECTORUL PENTRU DURATA DE COACERE



Acest selector permite reglarea unei durate de coacere de la 1 la 120 de minute. Pentru stabilirea duratei, după selectarea funcției de coacere dorite, rotiți complet butonul în sens orar, apoi readuceți-l la durata de coacere dorită, rotindu-l în sens antiorar. La terminarea duratei de coacere setate, cuptorul se stinge, iar selectorul rămâne pe poziția "**0**". Pentru utilizarea cuptorului în modalitate manuală, adică fără a programa o durată de coacere, asigurați-vă că selectorul de programe este poziționat pe simbolul ✋.

IMPORTANT: când selectorul este poziționat pe "0", cuptorul nu se aprinde. Pentru a aprinde cuptorul, poziționați selectorul pe simbolul ✋ sau stabiliți durata de coacere.

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
0	**OFF (oprit)**	-
	BEC	Aprinderea becului intern al cuptorului.
	CONVENȚIONAL	Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară şi introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea grătar pentru a găti. Această funcție este adecvată şi pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
	COACERE CU CONVECȚIE	Pentru a coace prăjituri cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție este ideală şi pentru a găti pe două niveluri. La nevoie, vă recomandăm să inversați poziția mâncărurilor, pentru a obține o coacere mai omogenă.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui şi cârnați, pentru a gratina legume şi pentru a prăji pâinea. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul ciclului de coacere, uşa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (aşezată pe primul nivel) pentru a reduce fumul şi împroşcăturile cu grăsime. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii.
	TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (rosbif şi alte tipuri de friptură). În timpul ciclului de coacere, uşa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, aşezată pe primul nivel. Astfel se vor reduce fumul şi împroşcarea cu grăsime. Întoarceți carnea în timpul frigerii.
	DEZGHEȚAREA	Această funcție poate fi folosită pentru a grăbi dezgheța alimentelor la temperatura camerei. Alimentele trebuie puse în cuptor în ambalajul lor, pentru a evita uscarea.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Grătar metalic + tavă de prăjituri
Biscuiți/Tarte mici		Da	3	170-180	15-40	Tavă de copt
Choux ŕ la crčme		Da	3	180	30-40	Tavă de copt
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă de copt
Miel / Viței / Văcuță / Porc		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pui / Iepure / Rață		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Curcan / Gâscă		Da	2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Grătar metalic + vas pirex
Pâine / Lipie		Da	2	190-230	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pizza		Da	2	230-250	7-20	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Legume gratinate		Da	3	200	15-20	Grătar metalic + vas pirex
Fileuri şi bucăți de pește la grătar		Da	3	200	30-40	Grătar metalic + vas pirex
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj, întoarceți la jumătatea coacerii
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		Da	1	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne şi cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1	180-200	35-55	Grătar metalic + tavă de prăjituri
Legume umplute (roşii, ardei, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	40-60	Grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne şi cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1/ 3	180-190	45-55	Grătar + tavă, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Pizze/Lipie		Da	1/3	230-250	12-30	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Biscuiți/Tarte mici		-	1 /3	170-180	20-40	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Profiteroluri		-	1/ 3	180	35-45	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	1/ 3	180-200	20-40	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Friptură de pui		-	2	200	55-65	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj
Cartofi copți		-	3	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii
Rosbif - puțin făcut		-	3	200	30-40	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj
Pulpă de miel / But		-	2	200	55-70	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii

NOTĂ: temperaturile şi duratele de coacere au caracter orientativ pentru 4 porții.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ŞII SUGESTII

Cum se citeşte tabelul de coacere

Tabelul indică funcţia cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în acelaşi timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile şi duratele de coacere au caracter pur orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la valori mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare şi tăvi de prăjituri şi de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obţine cele mai bune rezultate, urmaţi recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce priveşte alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferitele niveluri. Când gătiţi alimente care conţin multă apă, preîncălziţi cuptorul.

Gătitul unor alimente diferite în acelaşi timp

Folosind funcţia "COACERE CU CONVECŢIE" (dacă există), puteţi găti alimente diferite, care necesită aceeaşi temperatură de coacere, în acelaşi timp (de exemplu: peşte şi legume), care necesită aceeaşi temperatură, pe niveluri diferite. Scoateţi alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă şi continuaţi coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

Dulciuri

- Gătiţi deserturile delicate cu funcţia Convenţional numai pe un singur nivel. Folosiţi tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă şi puneţi-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia cu aer forţat şi puneţi tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulaţia aerului.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiţi tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeţi cu unt şi marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, setaţi o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceţi cantitatea de lichid din aluat şi să-l amestecaţi mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiţi funcţia "COACERE CU CONVECŢIE" (dacă există). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, coborâţi nivelul grătarului şi presăraţi baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiţi sfărâmaţi înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge nişte supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsaţi-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.
- Când doriţi să frigeţi carne la grătar, alegeţi bucăţi de carne cu o grosime uniformă, pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtaţi-o de grill, poziţionând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceţi carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completaţi atunci când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiţi acest accesoriu pentru a găti uniform bucăţi mari de carne şi de pui. Introduceţi carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, şi verificaţi să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locaşul din peretele frontal al peretelui şi de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum şi pentru a strânge zeama, se recomandă să puneţi o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul şi care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeţi.

Pizza

Ungeţi puţin tăvile, pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Funcţia de dospire (există numai la anumite modele)

Se recomandă să acoperiţi întotdeauna aluatul cu o cârpă umedă înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.

ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

ВАША БЕЗПЕКА ТА БЕЗПЕКА ІНШИХ ЛЮДЕЙ – ПОНАД УСЕ

У цій інструкції та на самому приладі містяться важливі попередження про небезпеку, які слід прочитати і завжди виконувати.

Символ небезпеки попереджує користувачів про потенційні ризики для них самих та інших.
Усім попередженням про небезпеку передує символ небезпеки та наступний термін:

НЕБЕЗПЕЧНО **Вказує на небезпечну ситуацію, яка призведе до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

УВАГА **Вказує на небезпечну ситуацію, яка може призвести до серйозної травми, якщо не запобігти їй.**

Усі попередження про небезпеку надають конкретні відомості про наявний потенційний ризик і вказують на те, як зменшити ризик травми, пошкодження майна й ураження електричним струмом в результаті неправильної експлуатації приладу. Ретельно дотримуйтеся наведених нижче інструкцій:

- Прилад слід відключити від електромережі перед проведенням будь-яких монтажних робіт.
- Становлення та технічне обслуговування повинен виконувати кваліфікований спеціаліст у відповідності з інструкціями виробника та діючими правилами техніки безпеки. Не ремонтуйте і не заміняйте жодних частин приладу, якщо в інструкції з експлуатації не вказано прямо, що це необхідно зробити.
- Згідно нормативних вимог прилад повинен бути заземленим.
- Кабель живлення повинен бути достатньо довгим для підключення приладу до розетки після його встановлення у меблевий корпус.
- Щоб підключення відповідало чинним нормативам техніки безпеки, слід використовувати вимикач, який би забезпечував розрив контактів між усіма полюсами не менше 3 мм.
- Не використовуйте розгалужувачів або подовжувачів.
- Не тягніть за кабель живлення, щоб відключити прилад від електромережі.
- Після підключення електричні компоненти не повинні бути досяжні користувачеві.
- Не торкайтеся приладу мокрими частинами тіла і не користуйтеся ним босоніж.
- Цей прилад призначений для використання лише в побутових умовах для приготування їжі. Забороняється використовувати його для інших цілей (наприклад, для обігрівання приміщень). Виробник не несе жодної відповідальності за неналежне користування або неправильне налаштування елементів керування.
- Цей прилад не призначений для користування особами (в т.ч. дітьми), які внаслідок свого фізичного, сенсорного чи психічного стану або недостатнього досвіду та знань не можуть користуватися приладом самостійно, а тільки під наглядом або за вказівками особи, яка відповідає за їхню безпеку.
- Досяжні частини приладу можуть дуже нагріватися під час його роботи. Слід не допускати малих дітей до приладу і слідкувати за тим, щоб вони не гралися з ним.
- Під час та після користування не торкайтеся нагрівальних елементів або внутрішніх поверхонь приладу – існує ризик отримання опіків! Не допускайте контакту приладу з тканиною або іншими займистими матеріалами, поки всі компоненти достатньо не охолонуть.
- У кінці приготування будьте обережні при відкриванні дверцят приладу, повільно випустіть гаряче повітря або пар, перш ніж повністю відкривати духову шафу. Коли дверцята приладу зачинені, гаряче повітря виходить через отвір над панеллю керування. Не перекривайте вентиляційні отвори.
- При діставанні посуду та аксесуарів користуйтеся прихваткою і будьте обережні, щоб не торкнутися нагрівальних елементів.
- Не ставте займисті матеріали у духову шафу або поблизу неї: при ненавмисному вмиканні приладу вони можуть спалахнути.
- Не нагрівайте і не готуйте їжу в приладі в герметично закритих контейнерах або посуді. Тиск, який утворюється всередині, може призвести до вибуху контейнера і пошкодження приладу.
- Не використовуйте посуд, виготовлений із синтетичних матеріалів.
- Перегріті жири та олія можуть легко спалахнути. Будьте завжди пильні, готуючи їжу з високим вмістом жиру або олії.
- Ніколи не залишайте прилад без нагляду, коли сушите продукти.
- Якщо під час приготування їжі використовуються алкогольні напої (наприклад, ром, коньяк, вино), пам'ятайте, що алкоголь випаровується при високих температурах. Як наслідок, існує ризик того, що пари алкоголю можуть спалахнути при контакті з електричними нагрівальними елементами.

Утилізація побутових приладів

- Цей прилад виготовлено з матеріалів, які підлягають вторинній переробці або придатні для повторного використання. Утилізуйте його відповідно до місцевих правил утилізації відходів. Перед утилізацією відріжте кабель електроживлення.
- Для отримання додаткової інформації про поводження з побутовими електричними приладами, їх утилізацію та вторинну переробку зверніться до компетентних місцевих органів, служби утилізації побутових відходів або в магазин, де був придбаний прилад.

ВСТАНОВЛЕННЯ

Після розпакування духової шафи переконайтеся, що вона не була пошкоджена під час транспортування і дверцята зачиняються як слід. У випадку проблем зверніться до продавця або найближчого центру післяпродажного обслуговування. Щоб уникнути будь-яких пошкоджень, виймайте духову шафу з пінопластової підставки лише в момент встановлення.

ПІДГОТОВКА МЕБЛЕВОГО КОРПУСУ

- Кухонні меблі, які торкаються духової шафи, повинні бути термостійкими (мін. 90 °C).
- Усі різальні роботи виконуйте до вбудування духової шафи у корпус і ретельно приберіть усю дерев'яну стружку та тирсу.
- Після вбудування духової шафи до її дна не повинно бути більше доступу.
- Для належної роботи приладу не перекривайте мінімальний простір між робочою поверхнею та верхнім краєм духової шафи.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ

Переконайтеся, що напруга в електричній мережі відповідає вказаній на паспортній табличці приладу. Паспортна табличка знаходиться на передньому краї духової шафи (видно, коли дверцята відкриті).

- Заміну кабелю живлення (тип H05 RR-F 3 x 1,5 мм^2) повинен виконувати кваліфікований електрик. Звертайтеся в авторизований сервісний центр.

ЗАГАЛЬНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ

Перед використанням:

- Зніміть із аксесуарів картонні елементи захисту, захисну плівку та наліпки.
- Вийміть аксесуари з духової шафи і прогрійте її при температурі 200 °C протягом приблизно години, щоб видалити запахи та пари від ізоляційних матеріалів та захисної змазки.

Під час використання:

- Не ставте важкі предмети на дверцята, оскільки вони можуть зламатися.
- Не вішайте нічого на дверцята або ручку приладу.
- Не накривайте внутрішню поверхню приладу алюмінієвою фольгою.
- Ніколи не лийте воду всередину гарячої духової шафи; це може пошкодити емалеве покриття.
- Не пересувайте каструлі або сковорідки по дну духової шафи, оскільки це може пошкодити емалеве покриття.
- Переконайтеся, що електричні кабелі або інші прилади не торкаються гарячих частин духової шафи і не затискаються дверцятами.
- Захищайте духову шафу від атмосферного впливу.

ЗАХИСТ ДОВКІЛЛЯ

Утилізація пакувального матеріалу

Пакувальний матеріал на 100% піддається вторинній переробці і позначений символом (♺). Тому різні частини упаковки слід утилізувати відповідально і у повній відповідності з місцевими правилами утилізації відходів.

Утилізація виробу

- Цей прилад маркований відповідно до Європейської директиви 2002/96/ЕС про відходи електричного та електронного обладнання (WEEE).
- Дотримуючись правил утилізації виробу, ви допоможете запобігти нанесенню потенційної шкоди навколишньому середовищу і здоров'ю людей, що може статися у разі неналежного поводження з такими відходами.
- Символ на виробі або у супровідній документації вказує на те, що з ним не слід поводитися як із побутовими відходами, а слід здавати на утилізацію у відповідні центри збору відходів для вторинної переробки електричного та електронного обладнання.

Економія електроенергії

- Прогрівайте духову шафу лише тоді, коли це вказано у таблиці приготування, або в рецепті.
- Використовуйте темні лаковані або емальовані форми для випікання, оскільки вони краще поглинають тепло.
- Вимикайте духову шафу за 10/15 хвилин до закінчення встановленого часу приготування. Страви, які потребують тривалого приготування, продовжуватимуть готуватися навіть після вимкнення духової шафи.

ЗАЯВА ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ CE

- Ця духова шафа, яка за призначенням контактує з харчовими продуктами, відповідає Європейському нормативу (CE) № 1935/2004 і була спроектована, виготовлена і знаходиться в продажу відповідно до вимог безпеки Директиви про низьку напругу 2006/95/CE (яка замінює 73/23/CEE з наступними поправками), вимог захисту згідно Директиви про електромагнітну сумісність 2004/108/CE.

ПОСІБНИК З УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

Духова шафа не працює:

- Перевірте, чи є напруга в електромережі і чи підключена духова шафа до електромережі.
- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.

Дверцята не відкриваються:

- Вимкніть духову шафу і знову увімкніть її, щоб перевірити чи несправність залишилася.
- **Важливо:** під час процесу самоочищення дверцята духової шафи не відкриваються. Почекайте, поки вони не розблокуються автоматично (див. пункт "Цикл очищення духової шафи з функцією піролізу").

Електронний програматор не працює:

- Якщо на дисплеї з'являється літера "F", за якою стоїть цифра, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування. У такому разі вказуйте цифру, яка стоїть після літери "F".

ЦЕНТР ПІСЛЯПРОДАЖНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ

Перш ніж телефонувати у центр післяпродажного обслуговування:

1. Перевірте, чи можна вирішити проблему самостійно за допомогою порад, наведених у "Посібнику з усунення несправностей".
2. Вимкніть прилад і знову увімкніть його, щоб перевірити, чи несправність залишається.

Якщо після вищевказаної перевірки несправність не зникає, зверніться до найближчого центру післяпродажного обслуговування.
Завжди вказуйте:

- короткий опис несправності;
- тип і точну модель духової шафи;
- сервісний номер (номер після слова Service (Сервіс) на паспортній табличці), розташований на правому краї камери духової шафи (видно при відкритих дверцятах духової шафи). Сервісний номер також вказаний на гарантійному талоні;
- вашу повну адресу;
- номер вашого телефону.

SERVICE 0000 000 00000

Якщо потрібен ремонт, зверніться в авторизований **центр післяпродажного обслуговування** (щоб гарантувати, що будуть використані оригінальні запчастини і ремонт буде виконано правильно).

ЧИЩЕННЯ

⚠ УВАГА

- **Ніколи не застосовуйте пристрої чищення паром.**
- **Чищення духової шафи слід виконувати тільки тоді, коли вона охолола.**
- **Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.**

Зовнішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся корозійними або абразивним засобами для чищення. Якщо будь-які з цих засобів випадково потраплять на прилад, негайно зітріть їх вологою ганчіркою.

- Протріть поверхні вологою ганчіркою. Якщо поверхні дуже брудні, додайте у воду для чищення кілька крапель засобу для миття посуду. На завершення протріть сухою ганчіркою.

Внутрішні поверхні духової шафи

ВАЖЛИВО: не користуйтеся абразивними губками або металевими шкребками чи мочалками. З часом вони можуть зіпсувати емальовані поверхні і скло дверцят духової шафи.

- Після кожного використання дайте духовій шафі охолонути, а потім чистіть її краще тоді, коли вона ще тепла, щоб видалити пригорілий бруд та плями від решток їжі (наприклад, продуктів з високим вмістом цукру).
- Використовуйте фірмові засоби для чищення духових шаф і дотримуйтеся інструкцій їх виробника.
- Скло дверцят мийте відповідним рідким миючим засобом. Для полегшення чищення дверцята духової шафи можна знімати (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ).
- Верхній нагрівальний елемент гриля (див. ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ) можна опускати (лише в деяких моделях), щоб почистити верхню частину духової шафи.

N.B.: під час тривалого приготування продуктів із високим вмістом води (наприклад, піца, овочі і т.п.) на внутрішніх дверцятах духової шафи та довкола ущільнювача може утворюватися конденсат. Коли духова шафа охолоне, витріть насухо внутрішню сторону дверцят ганчіркою або губкою.

Аксесуари:

- Замочуйте аксесуари у воді з миючим засобом відразу після використання, тримаючи їх за допомогою прихватки, якщо вони все ще гарячі.
- Рештки їжі легко видаляються за допомогою щітки або губки.

Чищення задньої стінки та каталітичних панелей духової шафи (якщо є):

ВАЖЛИВО: не використовуйте корозійні або абразивні миючі засоби, щітки для грубого чищення, мочалки для каструль або спреї для духових шаф, які можуть пошкодити каталітичну поверхню і зіпсувати її самоочисні властивості.

- Духова шафа повинна попрацювати порожньою з увімкненим вентилятором при температурі 200 °C приблизно одну годину.
- Після цього дайте приладу охолонути, перш ніж видаляти будь-які залишки їжі губкою.

ТЕХНІЧНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

⚠ УВАГА

- **Користуйтеся захисними рукавичками.**
- **Переконайтеся, що духова шафа охолола, перш ніж виконувати описані нижче операції.**
- **Перед проведенням обслуговуванням відключайте електроживлення.**

ЗНІМАННЯ ДВЕРЦЯТ

Щоб зняти дверцята:

1. Повністю відкрийте дверцята.
2. Підніміть фіксатори та натисніть на них від себе до кінця (рис. 1).
3. Закрийте дверцята до кінця (A), підніміть їх (B) і поверніть (C), поки вони не вивільняться (D) (рис. 2).

Щоб поставити дверцята на місце:

1. Вставте завіси на їх місце.
2. Повністю відкрийте дверцята.
3. Опустіть два фіксатори.
4. Закрийте дверцята.

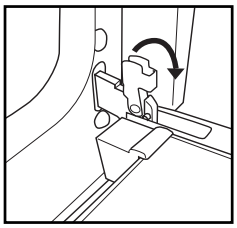


Рис. 1

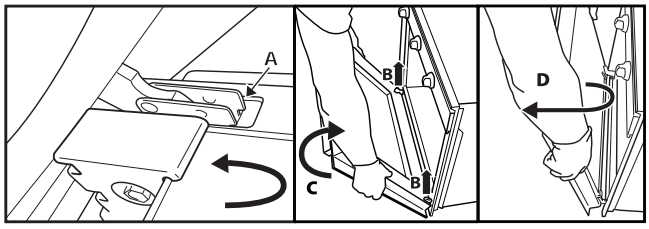


Рис. 2

ПЕРЕСУВАННЯ ВЕРХНЬОГО НАГРІВАЛЬНОГО ЕЛЕМЕНТА (ЛИШЕ У ДЕЯКИХ МОДЕЛЯХ)

1. Зніміть бокові решітки для кріплення аксесуарів (рис. 3).
2. Трохи витягніть нагрівальний елемент (рис. 4) і опустіть його (рис. 5).
3. Щоб повернути нагрівальний елемент на місце, підніміть його, трохи потягнувши на себе, переконайтесь, що він спирається на бокові опори.

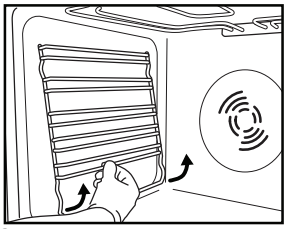


Рис. 3

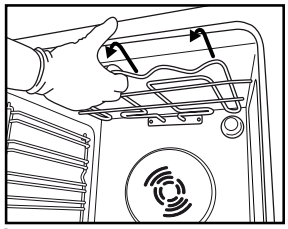


Рис. 4

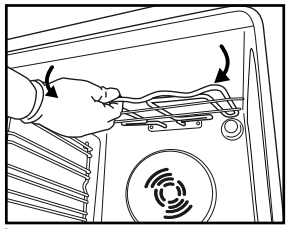


Рис. 5

ЗАМІНА ЛАМПОЧКИ ОСВІТЛЕННЯ ДУХОВОЇ ШАФИ

Щоб замінити лампочку на задній стінці (якщо є):

1. Відключіть духову шафу від електромережі.
2. Викрутіть плафон (рис. 6), замініть лампочку (див. примітку щодо типу лампочок) і закрутіть плафон назад (рис. 7).
3. Знову підключіть духову шафу до електромережі.

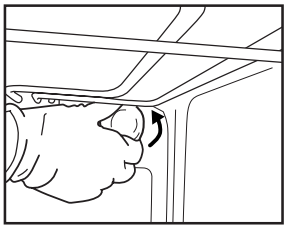


Рис. 6

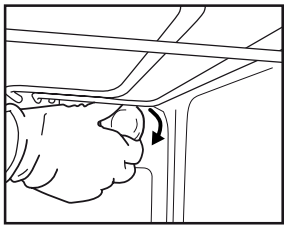


Рис. 7

N.B.:

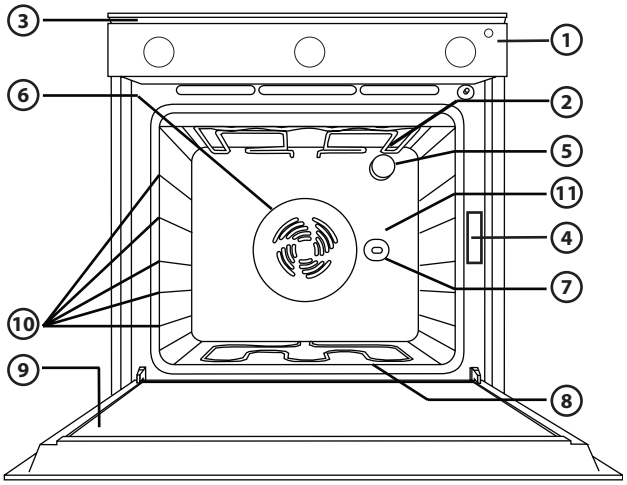
- використовуйте тільки лампочки розжарювання на 25–40 Вт/230 В типу E-14, T300 °C.
- Лампочки можна придбати у центрі післяпродажного обслуговування.

ВАЖЛИВО:

- **не користуйтеся духовою шафою, поки не поставите плафон на місце.**

ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ДУХОВОЇ ШАФИ

ЯК ВИКОНАТИ ПІДКЛЮЧЕННЯ ДО ЕЛЕКТРОМЕРЕЖІ, ДИВ. У РОЗДІЛІ ПРО ВСТАНОВЛЕННЯ



1. Панель керування
2. Верхній нагрівальний елемент/гриль
3. Система охолодження (якщо є)
4. Паспортна табличка (не знімати)
5. Освітлення
6. Система вентиляції для режиму випікання (якщо є)
7. Рожен (якщо є)
8. Нижній нагрівальний елемент (не видно)
9. Дверцята
10. Положення полиць
11. Задня стінка

N.B.:

- в кінці приготування після вимкнення духової шафи охолоджувальний вентилятор може продовжувати працювати протягом певного часу.

СУМІСНІ АКСЕСУАРИ

(перелік аксесуарів, що постачаються в комплекті з духовою шафою, див. у технічній специфікації)

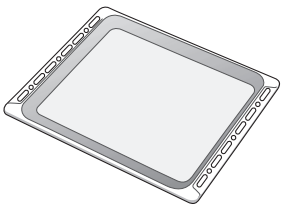


Рис. 1

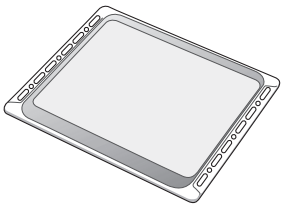


Рис. 2

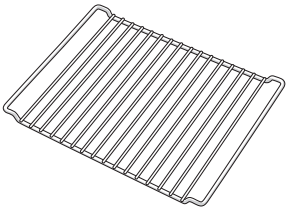


Рис. 3

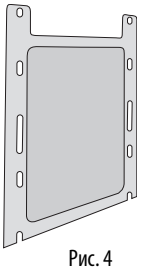


Рис. 4

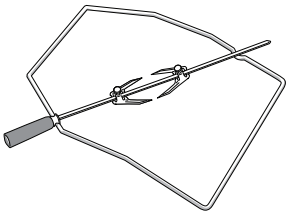


Рис. 5

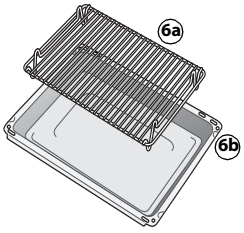


Рис. 6

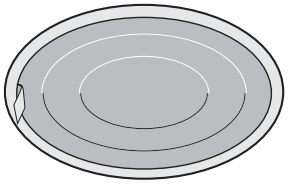


Рис. 7

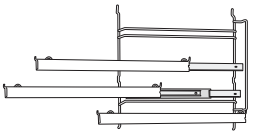


Рис. 8

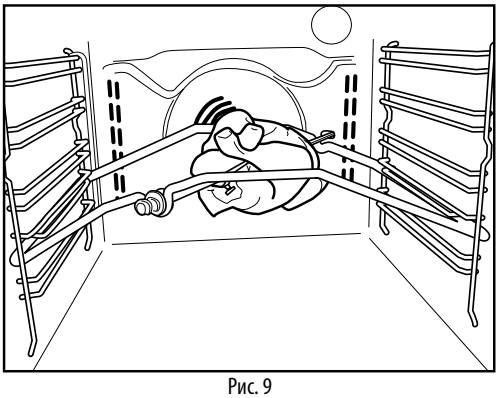


Рис. 9

Піддон (Рис. 1)

Використовується для вловлювання жиру та шматочків їжі, коли встановлюється під решіткою, або як деко для приготування м'яса, курки та риби тощо, з овочами чи без них. Наливайте трохи води в піддон, щоб уникнути розбризкування жиру й утворення диму.

Деко для випічки (Рис. 2)

Використовується для випікання печива, пирогів і піци.

Решітка (Рис. 3)

Використовується для приготування страв на грилі або в якості підставки для каструль, форм для випічки та інших посудин для приготування їжі. Її можна встановлювати на будь-якому наявному рівні. Решітку можна встановлювати вигнутим боком догори чи донизу.

Каталітичні бокові панелі (Рис. 4)

Ці панелі мають спеціальне мікропористе емалеве покриття, яке вбирає бризки жиру. Після приготування особливо жирної їжі рекомендується проводити цикл автоматичного очищення (див. ЧИЩЕННЯ).

Рожен (Рис. 5)

Використовуйте рожен, як вказано на Рис. 9. Також ознайомтеся з порадами в розділі "Рекомендації та поради з використання".

Набір для грилю (Рис. 6)

Цей набір складається з решітки (6a) й емальованого піддона (6b). Цей набір потрібно ставити на решітку (3) і використовувати з функцією гриля.

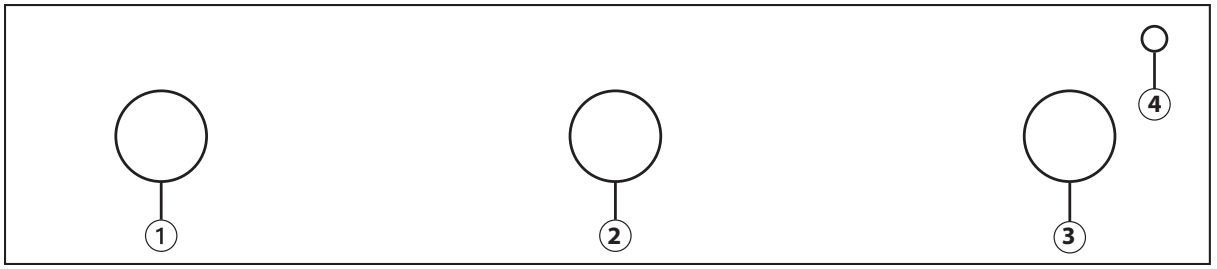
Жировий фільтр (Рис. 7)

Використовуйте **тільки** для приготування особливо жирної їжі. Закріпіть його на задній стінці духової шафи навпроти вентилятора. Його можна мити у посудомийній машині і використовувати з увімкненим вентилятором духової шафи.

Висувні полиці (Рис. 8)

Вони дозволяють витягати до половини решітки і піддони під час приготування їжі. Вони підходять для всіх аксесуарів, їх можна мити у посудомийній машині.

ОПИС ПАНЕЛІ КЕРУВАННЯ

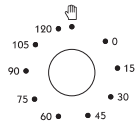


1. Ручка перемикача функцій
2. Ручка перемикача часу готування
3. Ручка термостата
4. Червоний світлодіодний індикатор термостата.

ЯК КЕРУВАТИ ДУХОВОЮ ШАФОЮ

Поверніть ручку перемикача на відповідну температуру. У духовій шафі увімкнеться лампочка.
Поверніть ручку термостата за годинниковою стрілкою на необхідну температуру. Червоний індикатор термостата загориться і вимкнеться, коли духова шафа досягне заданої температури. По закінченню приготування поверніть ручки на "**0**".

ПЕРЕМИКАЧ ЧАСУ ГОТУВАННЯ



Цей перемикач можна використовувати для встановлення часу готування від 1 до 120 хвилин. Щоб встановити час готування після вибору потрібної функції готування, поверніть ручку за годинниковою стрілкою, а потім поверніть її у протилежному напрямку на потрібну тривалість готування. В кінці встановленого часу готування духова шафа вимикається і перемикач повертається у положення "**0**". Для використання духової шафи у ручному режимі, тобто без встановлення часу готування, переконайтеся, що перемикач програм встановлений у положення "✋".

ВАЖЛИВО: якщо встановити перемикач у положення "**0**", духова шафа не увімкнеться. Щоб увімкнути духову шафу, встановіть перемикач у положення "✋" або встановіть час готування.

ТАБЛИЦЯ ОПИСУ ФУНКЦІЙ

ФУНКЦІЯ		ОПИС
0	**ОКК**	-
	ЛАМПОЧКА	Для включення внутрішнього освітлення духової шафи.
	ТРАДИЦІЙНИЙ РЕЖИМ	Ця функція призначена для приготування страв будь-якого типу на одній полиці. Прогрійте духову шафу до потрібної температури і поставте продукти в неї після досягнення встановленої температури. Для готування рекомендується використовувати другу або третю полицю Ця функція також підходить для приготування заморожених напівфабрикатів; дотримуйтесь інструкцій на упаковці продуктів.
	ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ	Для випікання пирогів з рідкою начинкою (солодких або солоних) на одній полиці. Ця функція також ідеально підходить для приготування їжі на двох рівнях. За необхідності міняйте страви місцями для більш рівномірного готування.
	ГРИЛЬ	Для приготування на грилі стейків, шашликів і сосисок, запікання овочів і підсмажування грінок. Прогрійте духову шафу протягом приблизно 3–5 хв. Під час готування дверцята духової шафи повинні бути закритими. Під час приготування м'яса наливайте трохи води в піддон (встановлений на першому рівні), щоб уникнути утворення диму та розбризкування жиру. В ідеалі в процесі приготування м'ясо слід перевертати
	ТУРБОГРИЛЬ	Для приготування на грилі великих порцій м'яса (ростбіф чи інше смажене м'ясо). Дверцята духової шафи повинні бути закритими під час циклу приготування. Під час приготування м'яса рекомендується наливати води в піддон, встановлений на першому рівні, щоб зменшити утворення диму та розбризкування жиру. Перевертайте м'ясо під час його готування на грилі.
	РОЗМОРОЖУВАННЯ	Ця функція може використовуватися для прискореного розморожування продуктів при кімнатній температурі. Продукти слід класти в духову шафу в упаковці, щоб уникнути їх висихання.

ТАБЛИЦЯ ПРИГОТУВАННЯ

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Пироги з дріжджового тіста		Так	2	160-180	35-55	Решітка + форма для випічки
Печиво/тарталетки		Так	3	170-180	15-40	Деко для випічки
Тістечка із заварного тіста		Так	3	180	30-40	Деко для випічки
Воловани / випічка із листкового тіста		Так	3	180-200	20-30	Деко для випічки
Безе		Так	3	90	120-130	Деко для випічки
Баранина / телятина / яловичина / свинина		Так	2	190-200	90-110	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Курка / кролик / качка		Так	2	190-200	65-85	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Індик / гуска		Так	2	190-200	140-180	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Запечена риба / в пергаменті (філе, ціла)		Так	2	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Лазанья / запіканки з макаронами / канелоні / відкриті пироги		Так	2	190-200	45-55	Решітка + посудина із термостійкого скла
Хліб / фокаччо		Так	2	190-230	15-50	Піддон або деко для випічки
Піца		Так	2	230-250	7-20	Піддон або деко для випічки
Грінка		Так	4	200	2-5	Решітка
Овочева запіканка		Так	3	200	15-20	Решітка + посудина із термостійкого скла
Філе та стейки риби на грилі		Так	3	200	30-40	Решітка + посудина із термостійкого скла
Ковбаски / кебаби / поребрина / гамбургери		Так	4	200	30-50	Гриль + піддон з водою на першій полиці, перевернути через половину часу готування
Пироги з начинкою (чізкейк, штрудель, яблучний пиріг)		Так	1	180-200	50-60	Піддон або решітка + посудина із термостійкого скла
Пироги з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)		Так	1	180-200	35-55	Решітка + форма для випічки
Фаршировані овочі (помідори, перець, кабачки, баклажани)		Так	2	180-200	40-60	Решітка + посудина із термостійкого скла
Пироги з м'ясом і картоплею (овочевий пиріг, киш-лорен)		Так	1/3	180-190	45-55	Гриль + форма, переставити місцями через половину часу готування

Рецепт	Функція	Прогрівання	Полиця (від низу)	Температура (°C)	Час (хв.)	Аксесуари
Піца / фокаччо		Так	1/3	230-250	12-30	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Печиво/тарталетки		-	1/3	170-180	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Еклери		-	1/3	180	35-45	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Воловани / випічка із листкового тіста		-	1/3	180-200	20-40	Деко для випічки + піддон, переставити місцями через половину часу готування
Смажена курка		-	2	200	55-65	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Смажена картопля		-	3	200	45-55	Піддон
Ростбіф з кров'ю		-	3	200	30-40	Гриль + піддон з водою на першому рівні
Бараняча нога / окіст		-	2	200	55-70	Гриль + піддон

N.B.: час приготування і значення температури вказані приблизно на 4 порції.

РЕКОМЕНДАЦІЇ ТА ПОРАДИ З ВИКОРИСТАННЯ

Як читати таблицю приготування

В таблиці вказано, яку функцію краще всього використовувати для певної страви, готувати її на одній або кількох полицях одночасно. Час готування починається з моменту, коли продукти поставили в духову шафу, без врахування часу прогрівання (якщо необхідно). Вказані температура та час готування є орієнтовними і залежать від кількості продуктів та типу аксесуарів, що застосовуються. Починайте з найменшого рекомендованого значення, а якщо страва не достатньо готова, перейдіть до більших значень. Використовуйте аксесуари з комплекту і надавайте перевагу формам для випічки та декам темного кольору. Можна використовувати також посуд і аксесуари із термостійкого скла та кераміки, але пам'ятайте, що страви готуватимуться трохи довше. Для отримання найкращого результату дотримуйтеся порад, наведених у таблиці приготування, щодо вибору аксесуарів (які постачаються в комплекті) і їх розміщення на різних полицях. При приготуванні їжі, що містить велику кількість води, попередньо прогрійте духову шафу.

Готування різних страв одночасно

За допомогою функції "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" можна готувати одночасно різні страви, які потребують однакової температури (наприклад, риба і овочі), використовуючи різні полиці. Вийміть з духової шафи страву, якій потрібно менше часу для приготування, і залиште в ній страву, яка готується довше.

Десерти

- Делікатні десерти готуйте за допомогою функції традиційного готування лише на одній полиці. Використовуйте темні форми для випічки і завжди ставте їх на решітку, що постачається в комплекті. Для готування більше, ніж на одній полиці, виберіть функцію примусової вентиляції і розставте форми для випічки на полицях так, щоб забезпечити оптимальну циркуляцію гарячого повітря.
- Щоб перевірити чи готовий пиріг, що піднімається у процесі випікання, проткніть центр пирога дерев'яною зубочисткою. Якщо зубочистка залишиться чистою, пиріг готовий.
- При використанні форм для випічки з антипригарним покриттям, не змащуйте країв, оскільки пиріг може піднятися нерівномірно довкола країв.
- Якщо пиріг "просідає" під час готування, наступного разу встановіть нижчу температуру і, можливо, потрібно зменшити кількість рідини в тісті та обережніше його перемішувати.
- Для солодкої випічки з вологою начинкою (чізкейк або фруктові пироги) використовуйте функцію "ВИПІКАННЯ З КОНВЕКЦІЄЮ" (якщо є). Якщо основа пирога глевка, опустіть полицю нижче і посипте дно пирога крихтами хліба або печива, перш ніж додавати начинку.

М'ясо

- Використовуйте деко будь-якого виду або посуд із термостійкого скла відповідно до розміру порції м'яса, що буде готуватися. При смаженні великих порцій м'яса на дно посуду бажано додавати трохи бульйону, щоб поливати ним м'ясо під час готування для поліпшення смаку. Коли смаженина готова, дайте їй постояти в духовій шафі ще 10-15 хвилин, або загорніть в алюмінієву фольгу.
- Якщо ви хочете підсмажити м'ясо на грилі, вибирайте шматки всюди рівномірної товщини, щоб досягти однорідної готовності. Дуже товсті шматки м'яса потрібно готувати довше. Щоб м'ясо не пригорало ззовні, опустіть решітку нижче, щоб м'ясо було далі від гриля. Переверніть м'ясо через дві третини часу готування.

Для вловлювання м'ясних соків, що витікають під час готування, рекомендується прямо під решіткою, на якій смажиться м'ясо, ставити піддон, в який налито півлітра води. Доливайте воду за необхідності.

Рожен (лише в деяких моделях)

Використовуйте цей аксесуар для рівномірного обсмаження шматків м'яса та птиці. Нанижіть м'ясо на рожен (якщо це птиця, зв'яжіть їй ніжки та крильця) і перевірте чи надійно воно тримається, перш ніж ставити рожен на його місце на передній стінці духової шафи і опускаючи його на відповідну опору. Щоб запобігти появі диму та вловлювати соки, що витікають з м'яса під час готування, рекомендується ставити на першому рівні піддон, в який налито півлітра води. Рожен має пластмасову ручку, яку слід знімати, перш ніж починати готування, і використовувати по закінченню готування, щоб не обпектися, коли вийматимете страву з духової шафи.

Піца

Трохи змащуйте деко, щоб піца мала хрустку основу. Потрусіть піцу сиром моцарела через дві третини часу готування.

Функція підйому тіста (наявна тільки в окремих моделях)

Завжди бажано накривати тісто вологою тканиною, перш ніж ставити його у духову шафу. Час вистоювання тіста при використанні цієї функції зменшується приблизно на одну третину у порівнянні з вистоюванням при кімнатній температурі (20-25°C). Час вистоювання 1 кг тіста для піци становить приблизно одну годину.

كيفية قراءة جدول الطهي

يشير الجدول إلى أفضل وظيفة لاستخدامها مع أي طعام معين. يتم طهيه على واحد أو أكثر من الأرفف في نفس الوقت. مدد الطهي تبدأ من اللحظة التي يتم فيها وضع الطعام في الفرن. باستثناء التسخين الأولي (إذا كان مطلوباً). مدد الطهي ودرجات الحرارة للاسترشاد فقط وتتوقف على كمية الطعام ونوع الملحق المستخدم. ابدأ بأقل القيم الموصى بها. وإذا لم يتم طهي الطعام جيداً انتقل إلى القيم الأعلى. استخدم الملحقات المرفقة ويفضل استخدام صواني الكيك المعدنية الملونة بلون داكن وصواني الفرن. يمكنك أيضاً استخدام الأواني والملحقات في أواني البيريكس أو الفخار. ولكن يجب أن تنتبه إلى أن مدد الطهي سوف تكون أطول بقليل. للحصول على أفضل النتائج اتبع النصائح الواردة في جدول الطهي لاختيار الملحقات (المرفقة) التي يجب وضعها على الأرفف المختلفة. عند طهي الطعام المحتوي على كمية كبيرة من الماء، قم بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً.

طهي مختلف الأطعمة في نفس الوقت

باستخدام وظيفة "الخبيز المريح" (إن وجدت) يمكنك طهي مختلف الأطعمة التي تتطلب نفس درجات حرارة الطهي في نفس الوقت (على سبيل المثال: السمك والخضراوات). باستخدام الأرفف. أخرج الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أقل واترك الطعام الذي يحتاج إلى وقت طهي أطول في الفرن.

الحلويات

- قم بطهي الحلويات الحساسة باستخدام وظيفي الطهي التقليدي على رف واحد فقط. استخدم صواني الكيك المعدنية الملونة وقم دائماً بوضعها على رف السلك المرفق. للطهي على أكثر من رف واحد اختر وظيفة الهواء المضغوط وقم بإمالة موضع صواني الكيك على الأرفف للمساعدة في تحقيق أفضل دوران للهواء الساخن.
- لمعرفة ما إذا كان الكيك المرتفع قد نضج أم لا أدخل عود تنظيف أسنان خشبي في وسط الكيك، إذا خرج عود تنظيف الأسنان نظيفاً فهذا يعني أن الكيك قد نضج.
- في حالة استخدام صواني الكيك التي لا يلتصق بها الطعام لا تدهن الحافات بالزبدة لأن الكيك قد لا يرتفع بنفس المستوى حول الحافات.
- إذا "غطس" الكيك أثناء الطهي اضبط الفرن على درجة حرارة أقل في المرة التالية. وربما يكون من الأفضل تقليل كمية السائل في الخليط والمزج بخفة أكثر.
- بالنسبة للحلويات التي بها حشو رطب (كيك الجبن أو فطائر الفاكهة) استخدم وظيفة "الخبيز التقليدي" (إن وجدت). إذا كانت قاعدة الكيك مشبعة بالماء اخفض الرف ورش فتات الخبز أو فتات البسكويت على الكيك من أسفل قبل إضافة الحشو.

اللحوم

- استخدم أي نوع من صواني الفرن أو أطباق البيريكس المناسبة لحجم قطعة اللحم التي تريد طهيها. بالنسبة لقطع اللحم التي تريد تحميصها من الأفضل أن تضيف المرقة إلى الإناء من أسفل. مع تطرية اللحم أثناء الطهي للحصول على نكهة أفضل. عندما يكون الروست جاهزاً دعه يستقر في الفرن لمدة 15-10 دقيقة. أو لفه في ورق ألمونيوم.
- عندما تريد شوي اللحم اختر قطع اللحم المتساوية في السُمك لكي تحصل على نتائج طهي متماثلة. قطع اللحم السميكة جداً تتطلب وقتاً أطول في الطهي. لمنع حرق اللحم من الخارج اخفض موضع رف السلك مع إبعاد الطعام عن الشواية. قم بتدوير اللحم مسافة الثلثين أثناء الطهي.

لتجميع سوائل الطهي ننصح بوضع صينية التنقيط وبها نصف لتر من الماء مباشرة تحت الشواية التي يوضع بها اللحم. يمكن ملؤها إذا لزم الأمر.

السيخ الدوار (في بعض الموديلات فقط)

استخدم هذا الملحق لشوي قطع اللحم والدجاج بالتساوي. ضع اللحم على السيخ. واربطه بخيط في حالة شوي الدجاج. وتأكد أنه مثبت جيداً قبل إدخال القضيب في المقعد الموجود على جدار الفرن من الأمام وثبته على المسند المناسب. لمنع تكون الدخان وتجميع سوائل الطهي فإننا ننصح بوضع صينية التقطير وبها نصف لتر ماء على المستوى الأول. القضيب به مقبض بلاستيكي يجب إزالته قبل البدء في الطهي. واستخدامه في نهاية الطهي لتجنب الحروق عند إخراج الطعام من الفرن.

بيتزا

ادهن الصواني بخفة لكي تصبح قاعدة البيتزا مقرمشة. قم برش الموزاريلا على البيتزا بعد مضي ثلثي وقت الطهي.

وظيفة الرفع (موجودة فقط في بعض الموديلات)

من الأفضل دائماً أن تغطي العجين بقطعة قماش مبللة قبل وضعه في الفرن. يتم خفض وقت تخمر العجين بهذه الوظيفة بحوالي الثلث مقارنة بوقت التخمر في درجة حرارة الغرفة (20 25-°م). وقت التخمر بالنسبة لكيلو واحد من عجينة البيتزا هو ساعة واحدة تقريباً.

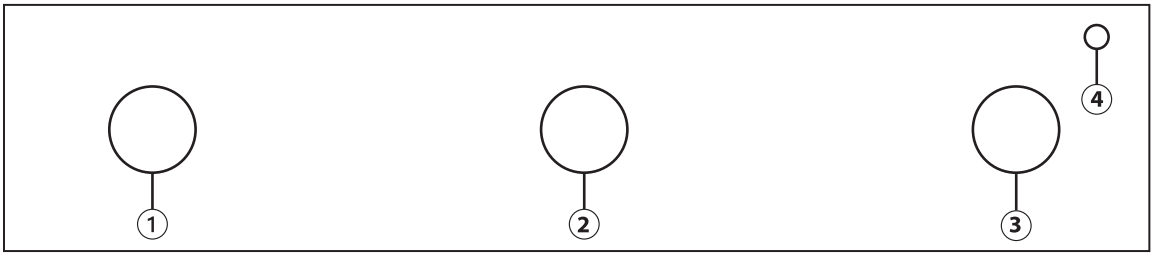
وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	الرف (من القاع)	درجة الحرارة (مْ)	الوقت [بالدقائق]	الملحقات
فطائر اللحم والبطاطس (فطيرة الخضراوات، كويش لورين)		نعم	3 /1	190-180	55-45	شواية + إناء، يتم تبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
بيتزا/فوكاشيا		نعم	3/ 1	250-230	30-12	صينية خبيز + صينية تقطير، يتم تبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
بسكويت/تورتة		-	3/ 1	180-170	40-20	صينية خبيز + صينية تقطير، يتم تبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
عجينة الشو		-	3 /1	180	45-35	صينية خبيز + صينية تقطير، يتم تبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
بسكويت هش		-	3 /1	200-180	40-20	صينية خبيز + صينية تقطير، يتم تبديل المستويات في منتصف عملية الطهي
مصلي دجاج		-	2	200	65-55	شواية + صينية تقطير مع ماء في المستوى الأول
بطاطس مشوية		-	3	200	55-45	-{}-صينية التقطير
روست بيف غير مطهي جيداً		-	3	200	40-30	شواية + صينية تقطير مع ماء في المستوى الأول
رجل غنم/مفصل		-	2	200	70-55	شواية + صينية تقطير

ملاحظة هامة: مدد الطهي ودرجات الحرارة تقريبية لـ 4 أشخاص.

جدول الطهي

وصفة طعام	الوظيفة	تسخين مسبق	الرف (من القاع)	درجة الحرارة (مْ)	الوقت [بالدقائق]	الملحقات
كيك به مادة رافعة		نعم	2	180-160	55-35	رف سلك + صينية كيك
بسكويت/تورتة		نعم	3	180-170	40-15	صينية الخبيز
كعكة الشو		نعم	3	180	40-30	صينية الخبيز
بسكويت هش		نعم	3	200-180	30-20	صينية الخبيز
الميرينجز		نعم	3	90	130-120	صينية الخبيز
عجل، بقر		نعم	2	200-190	110-90	صينية التقطير على رف سلك + طبق بايركس
دجاج، أرنب، بط		نعم	2	200-190	85-65	صينية التقطير على رف سلك + طبق بايركس
ديك رومي، أوز		نعم	2	200-190	180-140	صينية التقطير على رف سلك + طبق بايركس
سمك في الفرن (فيليه، كامل)		نعم	2	200-180	60-50	صينية التقطير على رف سلك + طبق بايركس
لازاني/ مكرونة في الفرن		نعم	2	200-190	55-45	رف سلك + طبق بايركس
خبز /فوكاشيا		نعم	2	230-190	50-15	صينية تقطير أو صينية خبيز
بيتزا		نعم	2	250-230	20-7	صينية تقطير أو صينية خبيز
توست		نعم	4	200	5-2	رف سلك
جراتين خضراوات		نعم	3	200	20-15	رف سلك + طبق بايركس
فيليه سمك مشوي واستيك		نعم	3	200	40-30	رف سلك + طبق بايركس
سجق/كباب/ريش/ همبورجر		نعم	4	200	50-30	شواية + صينية تقطير مع ماء على الرف الأول. يتم التدوير في منتصف الطهي
فطائر محشوة (كيك بالجبنة، معجنات، فطيرة التفاح)		نعم	1	200-180	60-50	صينية التقطير على رف سلك + طبق بايركس
فطائر اللحم والبطاطس (فطيرة الخضراوات، كويش لورين)		نعم	1	200-180	55-35	رف سلك + صينية كيك
خضراوات محشية (طماطم، فلفل، كوسة، باذنجان)		نعم	2	200-180	60-40	رف سلك + طبق بايركس

وصف لوحة التحكم



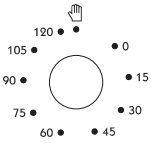
1. مفتاح منتقي الوظائف
2. مقبض مبرمج مدة الطهي
3. مفتاح ثرموستات
4. مبين الترموستات الضوئي الأحمر.

كيفية تشغيل الفرن

أدر مقبض انتقاء الوظائف على الوظيفة المرغوبة. يضيء مصباح الفرن.

أدر مقبض الترموستات باتجاه عقارب الساعة على درجة الحرارة المرغوبة. يشتعل مبين الترموستات الضوئي الأحمر وينطفئ فور بلوغ درجة الحرارة المرغوبة. في نهاية عملية الطهي قم بتدوير المفاتيح إلى "**0**".

منتقي مدة الطهي



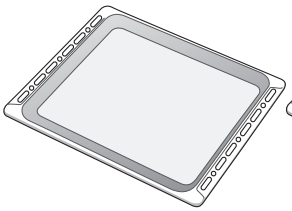
يسمح هذا المبرمج بإعداد مدة الطهي من 1 إلى 120 دقيقة. لإعداد المدة. وبعد انتقاء وظيفة الطهي. أدر كليا المقبض باتجاه عقارب الساعة ثم أعد وضع المدة على وقت الطهي المرغوب بعكس اتجاه عقارب الساعة. بعد انتهاء مدة الطهي المحددة. ينطفئ الفرن ويبقى المبرمج على الوضع "**0**". لاستخدام الفرن بالطريقة اليدوية. يعني دون إعداد مدة الطهي. تأكد من وجود المقبض على وضع الرمز ☜.

تنبيه: عندما يكون المبرمج موجودا على وضع "0". لا يضيء الفرن. لتشغيل (إشعال) الفرن. ضع المبرمج على الرمز ☜ أو قم بإعداد مدة الطهي.

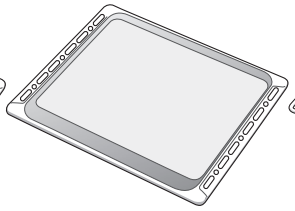
جدول وصف الوظائف

الوظيفة		الوصف
0	إيقاف تشغيل	-
	مصباح	لإشعال ضوء الفرن.
	تقليدي	الوظيفة مناسبة لطهي أي نوع من الأطباق على رف واحد. قم بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً حتى درجة الحرارة المطلوبة وضع الطعام فيه عند الوصول إلى درجة الحرارة المطلوبة. إننا ننصح باستخدام الرف الثاني أو الثالث للطهي. هذه الوظيفة مناسبة أيضاً لطهي الأطعمة المجمدة؛ اتبع التعليمات التي على غلاف الطعام.
	الخبيز بالحمل الحراري	لخبيز الكيك بحشو سائل (حلو أو مالح) على مستوى واحد. هذه الوظيفة مثالية أيضاً للطهي على مستويين. إذا لزم الأمر. قم بتغيير أماكن الأطباق لطهي الطعام بالتساوي.
	الشواية	لشوي الاستيك والكباب والسجق. لطهي الخضراوات وتحميرها ولتحميص الخبز. قم بتسخين الفرن لمدة 3- 5 دقائق أثناء الطهي يجب أن يظل باب الفرن مغلقاً. عند طهي اللحم. صب قليلاً من الماء في صينية التقطير (على المستوى الأول) لتقليل الدخان والدهن المتطاير. يفضل تقليب اللحم أثناء الطهي.
	الشواء السريع	لشوي قطع اللحم الكبيرة (الروست بيف واللحوم الروست الأخرى). يجب ترك الباب مغلقاً أثناء دورة الطهي. عند طهي اللحم. ننصح بصب الماء في صينية التقطير الموضوعة على المستوى الأول. يؤدي ذلك إلى تقليل الدخان والدهون المتطايرة. ننصح بتقليب الوجبات أثناء الطهي.
	إذابة الثلج	يمكن استخدام هذه الوظيفة لتسريع ذوبان الثلج عن الطعام في درجة حرارة الغرفة. اترك المواد الغذائية في العبوة لتجنب الجفاف.

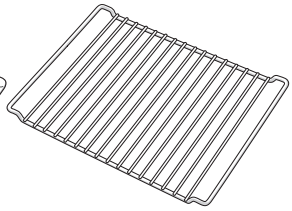
الملحقات المتوافقة
(لمعرفة الملحقات المرفقة مع الفرن راجع المواصفات الفنية)



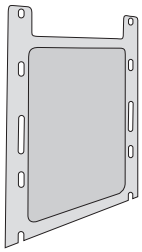
شكل 1



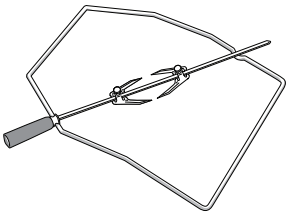
شكل 2



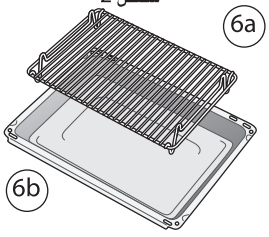
شكل 3



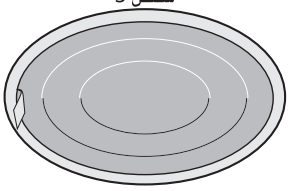
شكل 4



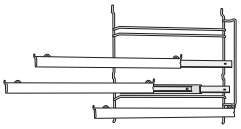
شكل 5



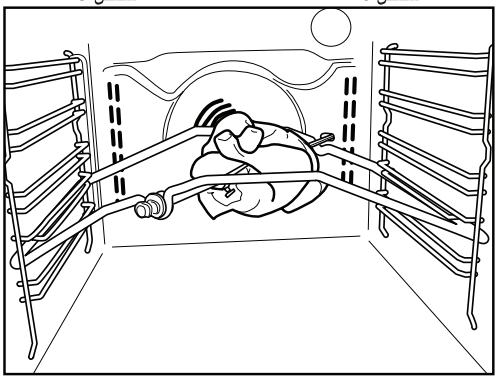
شكل 6



شكل 7



شكل 8



شكل 9

صينية تلقي السوائل الناجمة عن الطهي (شكل 1)
لتجميع الدهون وقطع الطعام الصغيرة عند وضعها تحت الرف المصنوع من السلك أو كطبق لطهي اللحم والدجاج والسمك وغيره. مع الخضراوات أو بدونها.
لتجنب انبعاث الدهون أو الدخان. ضع قليلا من الماء في قاع الصينية.

صينية الخبيز (شكل 2)
لخبيز البسكويت والكيك والبيتزا

الرف المصنوع من السلك (شكل 3)
لشوي الطعام أو كمسند للأواني وصواني الخبيز وأواني الطهي الأخرى. ويمكن وضعه على أي مستوى متاح. يمكن إدخال الرف المصنوع من السلك بانحناء بحيث يكون متجهاً لأعلى أو لأسفل.

اللوحات ذات الجانب الحفاز (شكل 4)
هذه الألواح مطلية بطلاء مكروسكوبي خاص يمتص قطرات الدهن. إننا ننصح بإجراء دورة تنظيف آلية خاصة بعد طهي الأطعمة الدسمة (نظر التنظيف).

السيخ الدوار (شكل 5)
استخدم السيخ الدوار كما هو موضح في الشكل 9. راجع أيضاً قسم "الاستخدام الموصى به ونصائح هامة" للحصول على نصائح.

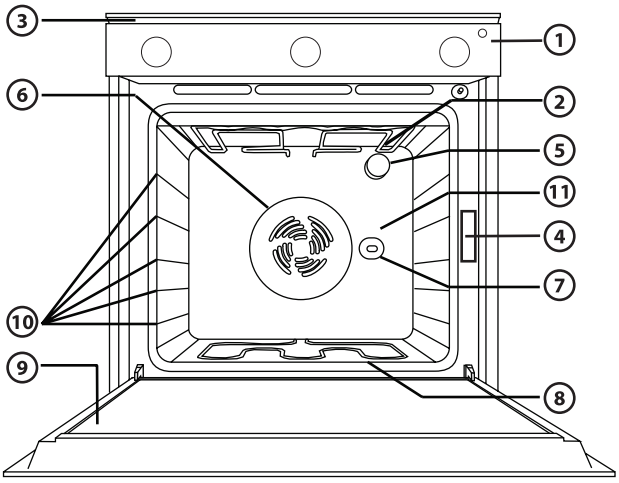
طقم أواني الشواء (شكل 6)
يشمل الطقم رفاً من السلك (6a) ووعاءً مطلياً (6b). يجب أن يوضع هذا الطقم على رف من السلك (3) واستخدامه مع وظيفة الشواية

فلتر الشحوم (شكل 7)
يستخدم **فقط** مع طهي الأطعمة التي بها شحوم ثبته بخطاف في الجدار الخلفي لوحدة الفرن. مقابل المروحة. يمكن تنظيفه في غسالة الصحون واستخدامه مع وظيفة المساعدة بالمروحة.

الأرفف المائلة (شكل 8)
تسمح بسحب الأرفف المصنوعة من السلك وصواني التنقيط حتى المنتصف أثناء الطهي. مناسبة لجميع الملحقات. ويمكن تنظيفها في غسالة الصحون.

إرشادات استعمال الفرن

للتوصيل الكهربي، انظر الفقرة الخاصة بالتركيب



1. لوحة التحكم
2. عنصر التسخين العلوي/الشواية
3. نظام التبريد (إن وجد)
4. لوحة البيانات (لا يتم خلعها)
5. الضوء
6. نظام تهوية الخبيز (إن وجد)
7. السيخ الدوار (إن وجد)
8. عنصر التسخين السفلي (مخفي)
9. الباب
10. موضع الأرفف
11. الجدران الخلفي

ملاحظة:

- في نهاية عملية الطهي، وبعد إطفاء الفرن قد تستمر مروحة التبريد في العمل لفترة.

تحذير

استخدم قفازات السلامة
تأكد أن الفرن بارد قبل القيام بالعمليات التالية.
افصل الطاقة قبل إجراء الخدمة.

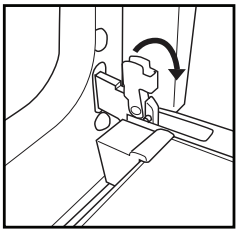
خلع الباب

لخلع الباب:

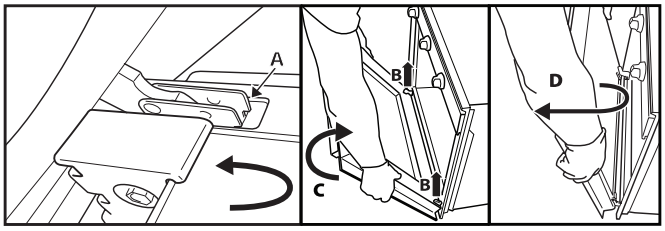
1. افتح الباب حتى آخره:
2. ارفع السقاطتين وادفعهما حتى آخرهما (انظر الشكل 1).
3. أغلق الباب حتى آخره (A). ارفعه لأعلى. ولفه حتى يتم تحريره (D) (الشكل 2).

لإعادة تركيب الباب:

1. أدخل السقاطات في مقاعدها.
2. افتح الباب حتى آخره:
3. اخفض السقاطتين.
4. أغلق الباب.



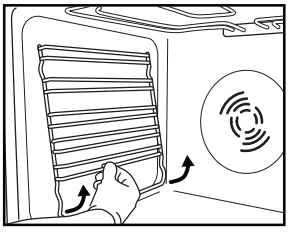
شكل 1



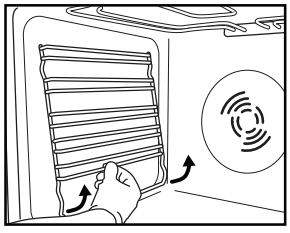
شكل 2

(تحريك عنصر التسخين العلوي (بعض الموديلات فقط

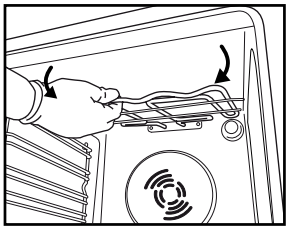
1. اخلع شبكات حوامل الملحقات الجانبية (شكل 3).
2. اسحب عنصر التسخين للخارج قليلاً (شكل 4) واخفضه لأسفل (شكل 5).
3. لإعادة وضع عنصر التسخين ارفعه لأعلى واسحبه قليلاً نحوك مع التأكد من أنه يستقر في المساند الخلفية.



شكل 3



شكل 4

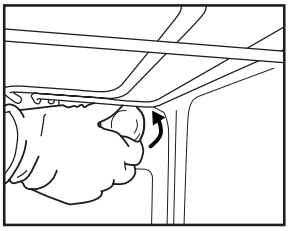


شكل 5

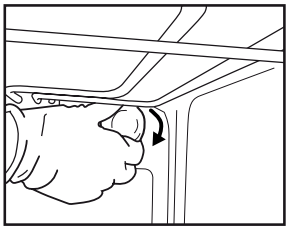
استبدال مصباح الفرن

لاستبدال المصباح الخلفي (إن وجد)

1. افصل الفرن من مصدر التيار الكهربائي.
2. فك غطاء المصباح (الشكل 6). واستبدل المصباح (انظر الملاحظة الخاصة بنوع المصباح) وأعد ربط غطاء المصباح (شكل 7).
3. أعد توصيل الفرن بمصدر التيار



شكل 6



شكل 7

ملاحظة هامة:

- استخدم فقط مصابيح ساطعة من النوع E-14. درجة حرارة 300°م.
- المصابيح متوفرة لدى خدمة ما بعد البيع.

تنبيه:

- **لا يمكن استخدام الفرن حتى يتم إعادة وضع غطاء المصباح في مكانه.**

دليل حل المشكلات

الفرن لا يعمل:

- تأكد من وجود مصدر التيار الكهربائي، وأن الفرن موصل بمصدر التيار الكهربائي.
- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.

الباب لا يمكن فتحه:

- أطفئ الفرن وأعد تشغيله لكي ترى ما إذا كان العطل مازال موجوداً.
- **تنبيه:** أثناء التنظيف الذاتي لا يفتح الباب. انتظر حتى يفتح القفل تلقائياً (انظر الفقرة "دورة تنظيف الأفران بوظيفة التعريض لدرجات الحرارة العالية).

المبرمج الإلكتروني لا يعمل:

- إذا كانت الشاشة عليها الحرف F متبوعاً برقم اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع. في هذه الحالة يجب تحديد الرقم الذي يلي الحرف " ".

خدمة ما بعد البيع

قبل الاتصال بخدمة ما بعد البيع:

1. حاول أن تحل المشكلة بنفسك بمساعدة المقترحات الموجودة في "دليل حل المشكلات".
2. أعد تشغيل الجهاز لتتأكد أن العطل قد زال.

إذا استمر حدوث الخلل بعد هذه الفحوصات اتصل بأقرب مركز لخدمة ما بعد البيع

اذكر دائما:

- وصف موجز للعطل؛
- نوع وموديل الجهاز بدقة؛
- رقم الصيانة والإصلاحات الفنية (هو العدد الموجود بعد كلمة "الخدمة") على بطاقة المواصفات الفنية الموجودة في الجانب الداخلي الأيمن للمدخل (يمكن مشاهدته عندما يكون الباب مفتوحاً). رقم الصيانة والإصلاحات الفنية موجود أيضا على كتيب الضمان؛
- عنوانك بالكامل؛
- رقم هاتفك.

SERVICE

0000 000 00000

إذا كانت هناك أي إصلاحات مطلوبة اتصل بـ **خدمة ما بعد البيع المصرح لها** (لكي تضمن استخدام قطع غيار أصلية وإجراء التصليحات بالطريقة الصحيحة).

التنظيف

تحذير

- **لا تستخدم أجهزة التنظيف بالبخار.**
- **لا تنظف الفرن إلا وهو بارد.**
- **افصل الطاقة قبل إجراء الخدمة.**

الفرن من الخارج

تنبيه: لا تستخدم منظفات خادشة أو حاكة. إذا حدث أن أي منتج من هذه المنتجات لامس الجهاز بطريقة عفوية، نظفه على الفور بقطعة قماش مبللة.

- نظف الأسطح باستخدام قطعة قماش مبللة. إذا كان الفرن متسخاً جداً، أضف بضع نقط من منظف الغسيل للماء. قم بتشطيبه بقطعة قماش جافة.

الفرن من الداخل

تنبيه: لا تستخدم قطعاً إسفنجية خادشة أو أو منظفات كاشطات معدنية، بمرور الوقت قد تتسبب في إتلاف الأسطح المطلية وزجاج باب الفرن.

- بعد كل استخدام، اترك الفرن حتى يبرد ثم نظفه جيداً وهو دافئ لكي تزيل الأوساخ والبقع المتراكمة بسبب بقايا الطعام (مثل الطعام الذي يحتوي على كمية كبيرة من السكر).
- استخدم منظفات الأفران الشهيرة واتبع تعليمات جهة الصنع حرفياً.
- نظف زجاج الفرن الباب باستخدام منظف سائل مناسب. يمكن خلع باب الفرن لتسهيل عملية التنظيف (انظر "الصيانة").
- عنصر التسخين العلوي للشواية (انظر "الصيانة") يمكن خفضه (بعض الموديلات فقط) لتنظيف سطح الفرن.

ملاحظة هامة: أثناء الطهي لمدة طويلة للأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الماء (مثل البتزا والخضراوات...الخ) قد يتكون التكثف على الباب من الداخل وحول مانع التسرب. عندما يكون الفرن بارداً جفف الباب من الداخل باستخدام قطعة قماش أو قطعة إسفنج.

الملحقات:

- انقع الملحقات في الماء بمنظف غسيل على الفور بعد الاستعمال، مع استخدام قفازات الفرن إذا كان الفرن لا يزال ساخناً.
- يمكن إزالة بقايا الطعام بسهولة باستخدام فرشاة أو قطعة إسفنج.

تنظيف الجدران الخلفي ولوحات الجانب الحفاز من الفرن (إن وجد):

تنبيه: لا تستخدم المنظفات الخادشة أو الحاكة أو الفرشاة الخشنة أو منظفات الأواني المصنوعة من السلك أو بخاخات الأفران التي قد تتلف السطح الحفاز وتتلف خواص التنظيف الذاتي للفرن.

- قم بتشغيل الفرن وهو فارغ باستخدام وظيفة المساعدة بالمروحة عند درجة حرارة 200°م لمدة ساعة تقريباً.
- بعد ذلك، اترك الجهاز لكي يبرد قبل إزالة أي بقايا أطعمة باستخدام الإسفنج.

التركيب

بعد فك الفرن من التغليف تأكد أنه لم يتعرض للتلف أثناء النقل وأن باب الفرن يغلق بإحكام. إذا كانت هناك أي مشكلات. اتصل بالموزع أو بأقرب خدمة لما بعد البيع. لمنع أي تلف إلا تخرج الفرن من قاعدة الفوم المصنوعة من البوليسترين إلا عند التركيب.

تجهيز وحدة التثبيت

- وحدات المطبخ المتصلة بالفرن يجب أن تكون مقاومة للحرارة (90 م بحد أدنى).
- قم بإجراء جميع أعمال قطع الخزانة قبل تركيب الفرن في المكان المخصص له وإزالة جميع شرائح الخشب ونشارة الخشب.
- بعد التركيب. يجب أن يكون من الصعب الوصول إلى الفرن.
- لتشغيل الجهاز بالطريقة الصحيحة لا تسد فجوة الحد الأدنى التي بين سطح العمل والحافة العلوية للفرن.

التوصيل بالتيار الكهربائي

تأكد أن فولتية الطاقة المحددة على لوحة معايرة الجهاز هي نفس فولتية الطاقة الرئيسية. لوحة البيانات موجودة على الحافة الأمامية للفرن (تكون مرئية عند فتح الباب).

- استبدال كبل الطاقة (النوع H05 RR-F 3 × 1.5 مم^2) يجب أن يتم بواسطة فني مؤهل. اتصل بمركز الخدمة المعتمد.

توصيات عامة

قبل الاستخدام:

- انزع قطع الحماية المصنوعة من الورق المقوى والغشاء الواقي والبطاقات اللاصقة من الملحقات.
- اخلع الملحقات من الفرن وسخنه عند 200° م لمدة ساعة تقريباً للتخلص من الرائحة والأبخرة الناجمة عن مواد العزل والشحوم الواقية.

أثناء الاستخدام:

- لا تضع أي أشياء ثقيلة على الباب لأنها قد تتلفه.
- لا تتعلق بالباب أو تتعلق أي شيء من المقبض.
- لا تغطي الفرن من الداخل بورق الألمنيوم.
- لا تصب الماء مباشرة داخل الفرن وهو ساخن: قد يؤدي ذلك إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- لا تسحب الأواني أو أدوات الطهي على الفرن من أسفل لأن ذلك قد يؤدي إلى إتلاف طبقة الطلاء.
- يجب التأكد من أن الكبلات الكهربائية للأجهزة الأخرى الموجودة قرب مساحة الفرن لا تلامس الأجزاء الساخنة ولا ينغلق عليها باب الفرن.
- لا تعرض الفرن للعوامل الجوية.

نصائح للمحافظة على البيئة

التخلص من مواد التغليف

مادة التغليف يمكن إعادة تدويرها بنسبة 100% وهي مميزة برمز إعادة التدوير (♺). لهذا يجب التخلص من أجزاء التغليف المختلفة بطريقة مسئولة. وضرورة المراعاة التامة للوائح السلطات المحلية التي تنظم التخلص من القمامة.

التخلص من المنتج

- هذا الجهاز مطابق للمرسوم الأوروبي 2002/96 الاتحاد الأوروبي. النفايات المتأتية من الأجهزة الكهربائية والالكترونية (WEEE).
- من خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بالطريقة الصحيحة سوف تساعد في منع النتائج السلبية المحتملة للبيئة وصحة الإنسان. التي قد تنتج بخلاف ذلك عن التعامل غير الصحيح مع هذا المنتج.
- يشير الرمز الموجود على المنتج أو المستندات المرفقة إلى أن هذا المنتج يجب عدم التعامل معه على أنه ضمن المخلفات المنزلية. ولكن يجب أخذه إلى نقطة تجميع مناسبة خاصة بإعادة تدوير الأجهزة الكهربائية والإلكترونية

توفير الطاقة

- قم فقط بتسخين الفرن تسخيناً مسبقاً إذا كان ذلك محدداً في جدول الطهي أو وصفة الطهي.
- استخدم قوالب الخبيز السوداء أو المطلية باللون الأسود لأنها تمتص الحرارة بشكل أفضل.
- أطفئ الفرن قبل الوقت المحدد للطهي بـ10/15 دقيقة. الطعام الذي يتطلب الطهي لمدة طويلة يستمر في الطهي حتى بعد إطفاء الفرن.

إعلان التوافق مع تشريعات السوق الأوروبية

- هذا الفرن المخصص للملامسة لأطعمة. متوافق مع اللائحة الأوروبية(CE) n.1935/2004 وتم تصميمه وتصنيعه وبيعه بما يتوافق مع اشتراطات السلامة لنشرة "الفولتية المنخفضة" CE/2006/95 (التي حل محل النشرة CEE/73/23 وتعديلاتها اللاحقة) واشتراطات الحماية لنشرة EMC رقم CEE/2004/108.

إرشادات هامة خاصة بالسلامة

سلامتك وسلامتك الآخرين مهمة جداً

هذا الكتيب والجهاز نفسه يقدمان تحذيرات هامة خاصة بالسلامة يجب قراءتها ومراعاتها في جميع الأوقات.

هذا هو رمز الخطر المتعلق بالسلامة. الذي ينبه المستخدمين إلى المخاطر المحتملة بالنسبة لأنفسهم وللآخرين.
جميع تحذيرات السلامة تكون مسبوقة برمز الخطر والعبارات التالية:

خطر **يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.**

تحذير **يشير إلى موقف خطر قد يسبب إصابة خطيرة في حالة عدم تجنبه.**

جميع التحذيرات المتعلقة بالسلامة تعطيك تفاصيل عن المخاطر المحتملة وتشير إلى كيفية تقليل مخاطر الإصابة والتلف والصدمات الكهربائية الناتجة عن الاستخدام غير الصحيح للجهاز. يجب مراعاة التعليمات التالية بعناية:

- يجب فصل الجهاز عن مصدر الطاقة قبل القيام بأي أعمال تركيب.
- يجب تركيب وصيانة الجهاز بواسطة فني مؤهل وفقاً لإرشادات جهة الصنع وتعليمات ولوائح السلامة المحلية. لا تقم بإصلاح أو استبدال أي جزء من أجزاء الجهاز ما لم ينص دليل المستخدم على ذلك بالتحديد.
- لا بد من العزل الأرضي للجهاز طبقا للقانون.
- يجب أن يكون كبل الطاقة طويلاً بحيث يسمح بتوصيل الجهاز بمصدر الطاقة بعد تثبيت الجهاز في مكانه. الجهاز في مكانه.
- لكي يكون التركيب متوافقاً مع لوائح السلامة الحالية يجب استخدام مفتاح لفصل جميع الأقطاب لا تقل فتحة التلامس به عن 3 مم.
- لا تستخدم مهايئات مقابس متعددة أو كابل تطويل.
- لا تجذب كابل التزويد الكهربائي لنزع القابس من التيار الكهربائي.
- يجب أن لا يسهل الوصول إلى الأجزاء الكهربائية من قبل المستخدم بعد التركيب.
- لا تلمس الجهاز بأي جزء مبلل من جسمك ولا تقم بتشغيله وأنت عاري القدمين.
- الجهاز تم تصميمه لاستخدامه فقط كجهاز منزلي لطهي الطعام. لا يسمح بأي نوع آخر من الاستخدام (مثل غرف التدفئة). لا تتحمل الشركة المصنّعة أي مسئولية بشأن أي استخدامات غير ملائمة أو أي ضبط غير صحيح لمفاتيح التحكم.
- الجهاز غير مصمم للاستخدام من قبل الأشخاص (بما في ذلك الأطفال) الذين لديهم إعاقة جسمية أو حسية أو عقلية أو الذين ليس لديهم خبرة أو دراية بالجهاز إلا بإشراف الكبار أو بناءً على تعليمات باستخدامه من قبل الأشخاص المسؤولين عن سلامتهم.
- الأجزاء التي يمكن الوصول إليها بالجهاز قد تصبح ساخنة جداً أثناء الاستخدام. يجب إبعاد الأطفال بعيداً عن الجهاز والإشراف عليهم للتأكد من عدم لعبهم به.
- لا تلمس عناصر التسخين أو الأسطح الداخلية للجهاز أثناء وبعد الاستخدام - قد يتسبب ذلك في حدوث حروق. لا تسمح للجهاز بملامسة الملابس أو المواد الأخرى القابلة للاشتعال حتى تبرد جميع الأجزاء بدرجة كافية.
- بعد انتهاء عملية الطهي. يجب توخي الحذر عند فتح باب الجهاز. مع ترك الهواء الساخن أو البخار يخرج بالتدريج قبل استخدام الفرن. عندما يكون باب الجهاز مغلقاً يتم تنفيس الهواء الساخن من الفتحة التي فوق لوحة التحكم. لا تسد فتحات التهوية.
- استخدم قفازات الفرن لإزالة الأواني والملحقات. مع الانتباه حتى لا تلمس عناصر التسخين.
- لا تضع المواد القابلة للاشتعال في الجهاز أو بالقرب منه. قد ينشب حريق إذا تم تشغيل الجهاز بطريق الخطأ.
- لا تقم بتسخين أو طهي البرطمانات أو الأواني المقفلة في الجهاز. الضغط الذي يتراكم بالداخل قد يتسبب في انفجار الزجاج ويتلف الجهاز.
- لا تستخدم الأواني المصنوعة من مواد صناعية.
- الزيوت والدهون الساخنة جداً قد تشتعل فيها النار بسهولة. يجب أن تظل منتبهاً دائماً عند طهي الأطعمة الغنية بالدهون والزيوت.
- لا تترك الجهاز بدون مراقبة أثناء قلي الطعام.
- في حالة استخدام المشروبات الكحولية عند طهي الطعام (مثل الكونياك والخمر) تذكر أن الكحول يتبخر في درجات الحرارة العالية. نتيجة لذلك هناك خطر من الأبخرة المتصاعدة من الكحول لأنها قد تتسبب في اشتعال حريق عند ملامسة عنصر التسخين الكهربائي.

التخلص من الأجهزة المنزلية

- تم تصنيع الجهاز من مواد يمكن إعادة تدويرها أو إعادة استخدامها. تخلص منه وفقاً للوائح المحلية للتخلص من المخلفات. قبل التخلص من الجهاز. اقطع كبل الطاقة.
- لمزيد من التفاصيل عن معالجة واسترداد وإعادة تدوير الأجهزة الكهربية المنزلية. يرجى الاتصال بالجهة المحلية المختصة أو مركز خدمة التخلص من المخلفات المنزلية أو المحل الذي اشتريت منه الجهاز.

Whirlpool is a registered trademark of Whirlpool, USA

05/2011

5019 610 01222

DE GB FR NL IT PL CZ
SK HU RU BG RO UK AR